LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

più CUCINA

Febbraio/Marzo

€ 2,90

Carnevale: crocchette, ravioli, frappe e olive farcite

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

- FESTA DI CARNEVALE: DALL'ANTIPASTO AL DOLCE
- MENÙ DI SAN VALENTINO
- REGIONE CHE VAI PASTA CHE TROVI
- PIATTI RUSTICI: RAGÙ NON SOLO PER I PRIMI
- I SECONDI PIATTI PER LA DOMENICA
- LE BUONE VERDURE "FUMANTI"
- TANTE BUONE RICETTE CON IL BACCALÀ
- TORTE PER LA PRIMA COLAZIONE

PERIODICO BIMESTRALE - n. 55 FEBBRAIO/MARZO 2010 - Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di P. I. ... Austria € 6,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,20 - Svizzera chf 8,00 - Portogallo (Cont.) € 4,60 - Spagna € 4,95 Malta € 3,73

É GIÁ IN EDICOLA

NOVITÀ

PROFILO LANA

la nuova rivista interamente dedicata ai più piccoli.
All'interno tutte le spiegazioni per i capi da realizzare.

In **regalo** per te

100 gr di *morbida* e *pura* ***lana merinos***

Realizzate subito i capi più belli.

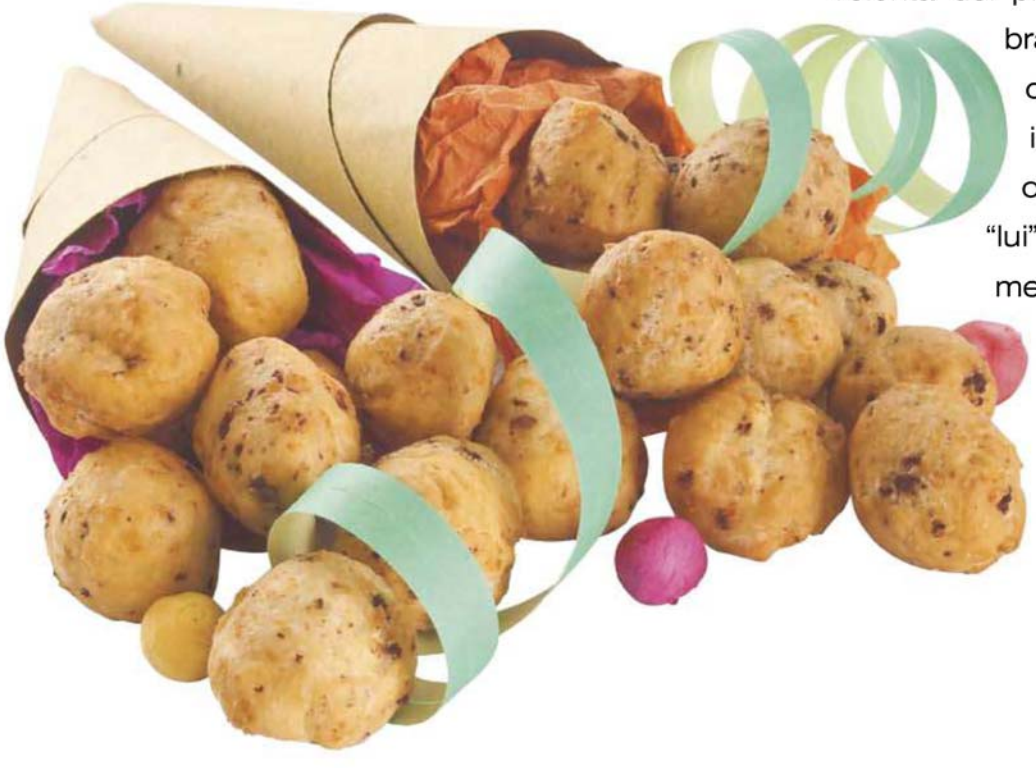
PROfilo vi facciamo il filo da anni!

editoriale

Care amiche e amici

Durante il periodo più pazzo dell'anno, nel ricovero di scantinati e capannoni immaginiamo squadre di uomini e donne al lavoro per allestire i carri allegorici che, ormai, in moltissimi paesi e città, sono diventati una vera e spettacolare tradizione. Attese particolarmente dai bambini, le sfilate di carnevale animano le strade e le piazze dei centri, accompagnate dal profumo di deliziose frittelle e irresistibili specialità che fanno bella mostra di sé sui banchi dei rivenditori.

Noi ve ne proponiamo diverse nelle pagine seguenti e soprattutto nella deliziosa monografia allegata, dal titolo: **"Frittelle, ciambelle e bomboloni" dolci e salati**, che, al solo sfogliarla fa venire l'acquolina in bocca, perché il campionario delle golosità di carnevale è vario e appetitoso e ogni paese ne vanta una quantità sufficiente a vincere ogni resistenza e a far crollare anche la volontà dei più forti. Il cuore di febbraio, poi, abbraccia tutti con la sua festa degli innamorati: conquistare o riconquistare il proprio "lui" o la propria " lei" con un menù seducente, è sempre un'ottima mossa sulla scacchiera dell'amore.



Daniela Peli

Le ricette di copertina

Crocchette di pollo e spinaci. . . . . pag. 4
Ravioli con patate e funghi. . . . . pag. 4
Pere di riso e salame. . . . . pag. 5
Olive farcite. . . . . pag. 5
Frappe. . . . . pag. 5

Squisito amore

L'intenso aroma delle spezie e il "fuoco" del peperoncino renderanno la cena di S. Valentino ancora più intrigante.

Ravioli paprika e cumino. . . . . .pag. 7
Insalata esotica con lo zenzero. . . . . .pag. 7
Agnello piccante al forno. . . . . .pag. 8
Scialatielli con verdurine e zafferano. .pag. 8
Faraona al pepe. . . . . .pag. 9
Panna cotta zenzero e cioccolato. . . . pag.10
Fonduta piccante di cioccolato. pag.10
Mini sacher. pag.11

Gnocchetti al tonno. pag.12
Carpaccio con carciofi e parmigiano. . pag.13
Rosti con patate e olive. pag.13

Carnevale in compagnia è il più allegro che ci sia

Una festa allegra e piena di brio per il giorno più pazzo dell'anno.

Quiche Antoinette. pag.14
Ravioli della regina. pag.15
Petite lunes. pag.15
Palline piccanti pag.16
Croquettes au poulet. pag.16
Fagottini au jambon pag.17
Stelle filanti. pag.18
Pommes frites. pag.19

Regione che vai... pasta che trovi

Ogni regione d'Italia propone piatti che esaltano i prodotti tipici del luogo, conquistando per genuinità e sapore.

Pasta e patate al forno. pag.23
Troccoli con polpo pag.23
Pasta con le sarde. pag.24
Ziti con ragù alla napoletana. pag.25
Malloreddus al pomodoro e salsiccia . .pag.26
Trofie alla molisana pag.27

Ragù: non solo per i primi piatti

Ragù gustosi e saporiti diventano protagonisti di invitanti piatti unici, per proporre pietanze nuove e molto saporite.

Teglia di patate e ragù. pag.29
Polenta con ragù di funghi. pag.29
Polenta con sugo semplice di pomodoro e rosmarino pag.30

sommario
& elenco delle ricette

In evidenza

Le torte per un risveglio "dolcissimo".

Pizza con ragù di verdure. pag.31
Orzo perlato con ragù di pollo
e verdure pag.32
Tortino di semolino, salsiccia
e radicchio. pag.33

I buoni secondi della domenica

Quando la domenica è davvero più buona!

Coniglio con i carciofi. pag.35
Tacchino alla salvia pag.35
Ossobuco in gremolada. pag.36
Pollo al limone. pag.37
Vitello al forno con verdure
e salsa di panna. pag.38
Stinco al forno con cipolline pag.39

Le buone verdure fumanti

Le verdure cucinate riscuotono sempre molto successo. Impariamo a prepararle in svariate ricette.

Patate in casseruola con speck
e finferli pag.41
Cavolo con pomodorini, capperi
e olive. pag.41
Contorno primavera. pag.42
Scarole con uvetta e pinoli. pag.43
Frico con patate pag.44
Carciofi farciti pag.45

Baccalà: la tradizione si rinnova

Dalle ricette tradizionali a idee rinnovate per assaporare l'intenso sapore del baccalà.

Polenta gratinata al pecorino con baccalà
ai capperi. pag.46
Risotto con baccalà e sedano pag.48
Baccalà mantecato pag.48
Baccalà in umido con patate. pag.49
Bignè farciti con formaggio
e acciughe pag.50
Bignè di baccalà al parmigiano pag.50
Baccalà con patate e carciofi pag.51

Buongiorno in dolcezza

Morbidi, gustosi ed invitanti: i cake sanno sempre risvegliarci con dolcezza.

Torta alle nocciole. pag.53
Plum cake all'arancia. pag.53
Ciambella all'ananas. pag.54
Torta mele e noci. pag.55
Torta variegata cacao e yogurt pag.56
Torta pinolata. pag.57

le rubriche

I vini da abbinare:
Per ogni ricetta il giusto abbinamento . . .62

Sul mercato:
Le novità del mercato:
Per la casa 65
Per la dispensa 66

Grande concorso
"CHE CUOCA SEI?"
Tutte le vincitrici e i vincitori 70

Agenda del mese:
Notizie, curiosità e manifestazioni dal mondo della gastronomia 72

In cucina *con gli Chef:*

Gli chef Riccardo Ferrari e Nicola Ferrari ci stupiscono preparando, nella cucina della redazione, piatti invitanti e impeccabili.

Nella foto: da sinistra Nicola Ferrari e Riccardo Ferrari.

pag.58

Taglioline con asparagi, prosciutto steccato e pesto di spinaci.

Tortino di baccala alle erbette.

Crocchette di pollo e spinaci

PER 4 PERSONE
Ingredienti
1 TUORLO
80 G DI SPINACI LESSATI
450 G DI PETTO DI POLLO
70 G DI PANCARRÈ, SALE, PEPE
15 G DI ZENZERO FRESCO
• pastella: 65 G DI FARINA
125 G DI LATTE, 1/2 UOVO
1 CUCCHIAINO DI OLIO

Preparazione
• Pastella: sbattete tutti gli ingredienti e lasciate riposare per 30 minuti.
Tagliate il pollo a pezzetti e rosolateli in padella con l'olio, lo zenzero grattugiato, il pepe e il sale. Verso la fine della cottura unite il pane privato della crosticina e tagliato a pezzi. Aggiustate di sale, poi ponete la preparazione nel mixer con gli spinaci e frullate unendo anche il tuorlo. Lasciate raffreddare.

• Con l'impasto ottenuto formate delle palline, schiacciatele leggermente e passatele nella farina, poi nella pastella (tenetela mescolata per evitare che la farina si depositi sul fondo). Immergete 3-4 polpette alla volta nell'olio bollente e friggetele da ambo i lati.

Ciotola e piatto Fasano

Carnevale *sei fritto!*

Con Mara prepariamo la festa di carnevale con un tripudio di meravigliose e ghiottissime frittelle salate e dolci.

1. Lavorate la pasta per renderla elastica.

2. Preparate i ravioli.

Ravioli con patate e funghi

Per 6 persone
Ingredienti
• PASTA: 350 G DI FARINA
12 G DI LIEVITO DI BIRRA
2 CUCCHIAI DI OLIO, SALE
• FARCIA: 350 G DI PATATE LESSE
100 G DI FUNGHI MISTI
50 G DI SPECK
OLIO PER FRIGGERE
130 G DI FORMAGGIO ASIAGO GRATTUGIATO, SALE, PEPE

Preparazione
• Pasta: sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, poi versatelo sulla farina. Aggiungete l'olio, il sale e l'acqua necessaria per impastare. Dovrete ottenere una massa morbida ed elastica. Copritela e lasciatela lievitare per 2 ore.

• Farcia: schiacciate con la forchetta le patate, poi unite i funghi precedentemente saltati in padella con olio, poi tritati; il formaggio grattugiato e lo speck tritato. Mescolate e aggiustate di sale e di pepe.
Stendete la pasta, poi incidete con un tagliapasta di Ø 10 cm dei dischi.

• Farcite i dischi con un poco di ripieno, poi chiudeteli a raviolo sigillando bene i bordi. Friggeteli in olio bollente. Scolate i ravioli su carta da cucina.

Pere di riso e salame

PER 12 FRITTELLE

Ingredienti

400 G DI RISO LESSATO
1 BUSTINA DI ZAFFERANO
200 G DI RICOTTA, 1 UOVO
100 G DI PROVOLONE GRATTUGIATO
100 G DI SALAME TRITATO
12 CUBETTI DI SALAME
2 CUCCHIAI DI OLIO, SALE, PEPE
• panatura:
FARINA, OLIO, 3 UOVA
PANGRATTATO Q.B.

Preparazione

• Sciogliete lo zafferano in pochissima acqua e versatelo sul riso con l'olio, la ricotta, il formaggio, il salame tritato e l'uovo. Salate e pepate. Dall'impasto prelevate delle palline del peso di circa 70 g e inserite al centro un cubetto di salame. Richiudete la pallina, passatela nella farina e sagomatela a forma di pera. Passate le pere nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e di nuovo nell'uovo e nel pangrattato. Friggete le pere di riso nell'olio caldo e scolatele su carta da cucina.

Vuoi vedere Mara Mantovani che realizza le frappe, fase per fase? Vai sul sito www.piucucina.it e clicca su più CUCINA live

Frappe

Per 6 persone

Ingredienti

300 DI FARINA, 30 G DI BURRO
50 G DI ZUCCHERO A VELO
2 UOVA
3 CUCCHIAI DI MARTINI SECCO
OLIO PER FRIGGERE
• DECORAZIONE: ZUCCHERO A VELO

Preparazione

• Alla farina setacciata unite le uova, il burro morbido, il Martini, lo zucchero e poca acqua che basti ad ottenere una pasta elastica e soda. Lasciate riposare la pasta coperta per 2 ore.

Che festa con un vassoio di frittelle dolci e salate!

Con il mattarello (o con la comoda macchinetta) stendete la pasta allo spessore di 2/3 mm, ritagliatela in rettangoli della misura di circa 13x4 cm. Ritagliate il centro di alcuni rettangoli e rovesciate la pasta. Annodate delicatamente le restanti strisce di pasta.

• Friggete da ambo i lati le frappe in abbondante olio, quindi scolatele e ponetele su carta da cucina. Spolverizzatele con abbondante zucchero a velo.

Olive farcite

PER 20 OLIVE

Ingredienti

20 OLIVE ASCOLANE
90 G DI CARNE: POLLO MANZO E MAIALE
1/3 DI CIPOLLA, 1/3 DI CAROTA
1/2 UOVO, 1/2 LIMONE
1/3 DI COSTA DI SEDANO
15 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA
5 CUCCHIAI DI VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BRODO Q.B., SALE, PEPE
• PANATURA: 2 UOVA, FARINA Q.B.
PANGRATTATO Q.B.
OLIO PER FRIGGERE

Preparazione

• Tritate molto finemente le verdure e rosolatele nell'olio caldo. Aggiungete le carni macinate, rosolatele e sfumatele con il vino. Salate, pepate e cuocete per 20 minuti aggiungendo brodo se necessario.

• Quando la carne sarà cotta, macinate nuovamente il ragù, poi incorporate l'uovo e il formaggio. Aromatizzate con la scorza grattugiata del limone e la noce moscata. Snocciolate le olive cercando di non rovinarle. Farcitele con il ripieno ottenuto, poi passatele nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pangrattato di nuovo nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Infine friggetele in abbondante olio caldo.

Un amore "Speziato e piccante"

L'intenso aroma delle spezie e il "fuoco" del peperoncino renderanno la cena di S. Valentino ancora più intrigante.

Ravioli paprika e cumino

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q. B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti
pasta:
300 DI FARINA
3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO CHIMICO, ACQUA Q.B., SALE
farcia:
250 G DI MAIALE MACINATO
1 CUCCHIAINO RASO DI PAPRIKA FORTE
1 PIZZICO DI CUMINO
1/2 CIPOLLA FINEMENTE TRITATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE
OLIO PER FRIGGERE

Preparazione

• Preparate la pasta mescolando la farina, il lievito, il sale e l'olio.

• Aggiungete acqua gradualmente fino ad ottenere una pasta abbastanza soda ma ancora elastica. Formate una palla e lasciatela riposare per circa 50/60 minuti.

• Farcia: in una padella con poco olio appassite la cipolla tritata finemente, aggiungete il macinato, la paprika e il cumino. Salate, pepate e cuocete a fuoco moderato fino a quando la carne risulterà ben cotta e asciutta.

• Stendete la pasta sottile, ricavate dei cerchi di diametro 8/10 cm e farciteli con la carne.

• Richiudete saldando bene i bordi. Friggete i ravioli in abbondante olio fino a doratura, poi scolateli su carta da cucina e serviteli subito.

1-2. Alla cipolla dorata aggiungete la carne macinata e le spezie.

3. Stendete la pasta, ritagliatela e pennellatela con un goccio di acqua.

4-5. Farcite i ravioli e richiudete con cura saldando i bordi.

Insalata esotica con lo zenzero

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 MINUTO
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti
1 AVOCADO MATURO MA SODO
1/2 ANANAS FRESCO, 12 GAMBERI
1 POMODORO MATURO
2 CESPI DI INDIVIA
1/2 CUCCHIAINO DI RADICE GRATTUGIATA DI ZENZERO FRESCO

MAIONESE Q.B.
SENAPE Q.B., PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Scottate i gamberi per qualche istante in acqua salata, quindi sgusciateli. Tagliate a fettine l'avocado e l'ananas. Cubettate il pomodoro.

• Sul fondo delle coppe distribuite la salsa così composta: mescolate 4 cucchiai di maionese con 2 cucchiaini di senape e lo zenzero. Miscelate e, montando la preparazione, incorporate ancora alcuni cucchiai di olio.

• Tagliate a striscioline l'indivia e distribuitela sulla salsa. Ricoprite con la frutta a cubetti e infine con i gamberi. Pepate e servite subito.

Ciotole IVV, tovagliolo Linum

Agnello piccante al forno

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 SPALLA D'AGNELLO (800/900 G CIRCA)
300 G DI CIPOLLINE, LA SCORZA DI 1 LIMONE
2 PEPERONCINI FRESCHI PICCANTI
2 FOGLIE DI ALLORO, 2 SPICCHI D'AGLIO, BRODO Q.B.
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO, OLIO D'OLIVA, PEPE, SALE

Preparazione

• Pestate l'aglio e il peperoncino. In una casseruola capiente ponete la carne a pezzi, la scorza di limone, l'olio d'oliva, l'aglio e il peperoncino, l'alloro, sale e pepe.

• Rosolate la carne e sfumatela con un goccio di vino, poi bagnatela con poco brodo, aggiungete le cipolline, incoperchiate e cuocete a fiamma bassissima per 70/75 minuti. Servite l'agnello con le cipolline arrosto.

1. Aromatizzate la carne con aglio e peperoncino.

2. Sfumate con il vino e lasciate evaporare a fiamma vivace.

Piatto Fasano

Scialatielli con verdurine e zafferano

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 20 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI SCIALATIELLI FRESCHI
10 ASPARAGI
60 G DI PISELLI
40 G DI PANCETTA AFFUMICATA
2 ZUCCHINE
1 BUSTINA DI ZAFFERANO
3 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA
PARMIGIANO REGGIANO Q. B.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
BRODO Q.B., SALE, PEPE
PREZZEMOLO PER GUARNIRE

Preparazione

• Lavate le zucchine e dalla buccia esterna ricavate dei cubetti.

• Rosolate in un filo d'olio la pancetta, pepate e unite le zuc-

Faraona al pepe

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 FARAONA
800 G DI PATATE
½ BICCHIERE DI VINO BIANCO
1 RAMETTO DI ROSMARINO
6/8 CIPOLLINE, BRODO Q.B.
PEPE NERO MACINATO FRESCO
SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Rosolate in olio le cipolline e la carne a pezzi, poi salate, pepate abbondantemente e sfumate con il vino.

• Insaporite con il rosmarino e cuocete la faraona a fiamma moderata per 15 minuti prima di aggiungere le patate a tocchetti.

• Incoperchiate e portate a cottura, rigirando spesso la carne e le patate e aggiungendo all'occorrenza poco brodo alla volta. Servite guarnendo la preparazione con ciuffetti di rosmarino.

1. Rigirate la carne per rosolarla in modo omogeneo.

2. Bagnate con il vino bianco e sfumate.

3. Aggiungete le patate e completate la cottura.

La faraona è un volatile di origine africana importato in Occidente già nell'antichità. Questo gallinaceo si è ambientato molto bene, e talvolta lo si può incontrare allo stato brado nel nostro paese.

chine, poi dopo una breve rosolatura, i piselli e gli asparagi mondati, scottati in acqua e tagliati a tocchetti. Regolate di sale.

• Cuocete il sugo di verdure per 5 minuti, quindi aggiungete lo zafferano sciolto in un goccio di brodo e la panna.
Legate il sugo per alcuni minuti.

• Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo di verdure, alcuni cucchiai di acqua di cottura della pasta e il formaggio parmigiano.

• Servite guarnendo i piatti con una foglia di prezzemolo.

Piattoo Fasano

Panna cotta zenzero e cioccolato

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • STAMPO DA BUDINO • PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI YOGURT BIANCO
100 G DI PANNA FRESCA
100 G DI CIOCCOLATO BIANCO
6 G DI COLLA DI PESCE, 1 NOCE DI ZENZERO
OLIO DI MANDORLE PER LO STAMPO
per decorare: KIWI, FRAGOLE, 1 PRUGNA

Preparazione

• Scaldate la panna con lo zenzero grattugiato e lasciate riposare per 15 minuti. Filtrate e riscaldate nuovamente, poi unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata. Mescolate bene prima di incorporare il cioccolato a pezzetti. Mescolate e lasciate raffreddare, poi aggiungete lo yogurt. Versate la massa nello stampo pennellato con olio di mandorle e ponete in frigo per 3/4 ore.

• Decorazione: poco prima di servire, sformate il dessert sul piatto e decoratelo con fettine di frutta.

1. Sciogliete il cioccolato bianco nella panna bollente.

2. Guarnite la panna cotta con la frutta.

Set da fonduta nuova R2S

Piatto Vetri delle Venezie

Fonduta piccante di cioccolato

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI CIOCCOLATO FONDENTE
1 PEPERONCINO, 30 G DI BURRO
150 G DI PANNA FRESCA, CILIEGIE
FRAGOLE, 2 MANDARINI, UVA

Preparazione

• Lavate e asciugate perfettamente le fragole.

• Scaldate la panna con il peperoncino, poi lasciate in infusione per 30 minuti, quindi filtrate. Fondete il cioccolato tritato con il burro e la panna aromatizzata con il peperoncino.

• Servite il cioccolato caldo nella ciotola e adagiate sui piattini la frutta pulita.

Mini sacher

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B.
STAMPO PREFORMATO Ø 8 CM • FACILE • PER 5 PERSONE

Ingredienti

65 G DI FARINA, 3 UOVA, 1 CUCCHIAINO DI LIEVITO
70 G DI CIOCCOLATO FONDENTE FUSO
65 G DI BURRO, 1 PIZZICO DI SALE
65 G DI ZUCCHERO A VELO, 1 PIZZICO DI CANNELLA
farcia: CONFETTURA DI ALBICOCCHE
glassa: 40 G DI ZUCCHERO A VELO, 40 G DI ACQUA
120 G DI CIOCCOLATO FONDENTE, 25 G DI BURRO
GELATINA DI ALBICOCCHE, RIBES PER DECORARE

Preparazione

• Lavorate il burro con 35 g di zucchero e la cannella. Unite un tuorlo alla volta e il cioccolato fuso. Aggiungete la farina setacciata con il sale.

• A parte montate gli albumi a neve con lo zucchero rimasto, poi uniteli al composto. Mescolate dal basso verso l'alto e versate il composto negli stampi restando sotto il bordo di 2 cm e livellando la superficie. Infornate a 175° per 20/22 minuti. Quando le tortine saranno cotte, sfornatele, sformatele e lasciatele raffreddare su una gratella.

• Farcia: dividete a metà le tortine e farcitele con la confettura di albicocche. Ricomponetele e pennellatele con la gelatina di albicocche calda.

• Glassa: fondete il cioccolato tritato con il burro. Scaldate lo zucchero a velo e l'acqua fino al bollore, interrompetelo un attimo e versate il cioccolato fuso con il burro, poi riportate al bollore.

• Allontanate subito dal fuoco e sbattete energicamente con le fruste per rendere il composto omogeneo. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

• Versate la glassa sulle tortine, ma conservatene 3 cucchiai per la decorazione. Preparate un conetto di carta, ponetevi la glassa e completate disegnando dei cuoricini sulle sommità dei dolci. Completate con il ribes.

1. Sbattete il burro e unite il cioccolato.

2-3. Pennellate le tortine con la gelatina calda, poi glassatele.

1-2. Aromatizzate la panna con il peperoncino, poi unitela al cioccolato.

© Cucchiaino Modigliani

Pubblireazionale

Le buone ricette

FRATELLI Carli

Gnocchetti al tonno

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1,2 KG DI GNOCCHETTI FRESCHI
1 VASETTO DI TONNO CARLI ALL'OLIO DI OLIVA
6/8 POMODORI S. MARZANO MATURI
2 FOGLIE DI ALLORO
2 SPICCHI D'AGLIO
60 G DI PASSATA DI POMODORO
2 RAMETTI DI MAGGIORANA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI CARLI, SALE

Preparazione

• Pomodori confit: tuffate i pomodori in acqua bollente, poi dopo 2 minuti scolateli e sbucciateli. Divideteli in 6/8 falde, eliminate i semi e adagiateli sulla placca del forno protetta con carta oleata.

• Condite il pomodoro con l'alloro spezzettato e l'aglio a fettine. Infornate a 110° per 80 minuti. Sfornate, salate e lasciate raffreddare.

• Scaldate alcuni cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Carli, quindi versate la passata, salate e scaldate. Insaporite per 5 minuti, poi conservate in caldo.

• Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli quando salgono a galla e passateli subito in padella con la passata, i pomodori confit e la maggiorana.

• Servite arricchendo i piatti con il Tonno Carli all'Olio di Oliva sgocciolato e, ancora, foglioline di maggiorana.

1. Spellate i pomodori dopo averli scottati.

2. Divideteli in 4/6 falde ed eliminate i semi. Cuoceteli in forno.

3. Condite gli gnocchi con il Tonno all'Olio d'Oliva Carli.

Un piacere per ogni occasione

I prodotti Fratelli Carli regalano sempre un grande piacere al palato: il Tonno all'Olio di Oliva e le Olive Nere in Salamoia donano gusto e sapore alle ricette, dalle più tradizionali a quelle ideate per le grandi occasioni. Apprezzate l'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori: prodotto in quantità limitata, nasce solo da olive taggiasche tipiche della Riviera ligure di Ponente. Questo pregiato e raro extravergine vi conquisterà per il sapore morbido con sensazione decisa di dolce e leggera di piccante.

Carpaccio con carciofi e parmigiano

Per 4 persone

Ingredienti

200 g di carpaccio di manzo freschissimo
50/60 g di parmigiano a scaglie
3 carciofi
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli
sale, pepe

Preparazione

• Spuntate e mondate i carciofi e tagliateli a velo. Disponete nei piatti il carpaccio, quindi ricopritelo con i carciofi e scaglie di parmigiano.

• A parte in una ciotola mescolate a 5 cucchiai di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Carli un bel pizzico di pepe con poco sale. Condite il carpaccio e servite subito.

Rosti con patate e olive

Per 4 persone

Ingredienti

700 g di patate adatte alla frittura
1 cipolla bianca, sale
40 g di formaggio grana stagionato
4 cucchiai di Olive Nere in Salamoia Carli
Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli

Preparazione

• Grattugiate con la grattugia a fori grossi le patate sbucciate e trasferitele in acqua ghiacciata. Lasciatele riposare per 2/3 minuti, scolatele e tuffatele in acqua bollente per 1 minuto.

• Scolatele nuovamente e asciugatele. Grattugiate anche la cipolla e mescolatela alle patate con il formaggio e le Olive Nere in Salamoia Carli. In una padellina antiaderente versate 1 cucchiaio di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure Riviera dei Fiori Carli, quindi versate 4 cucchiai di impasto di patate. Friggete i rosti fino a formare una crosticina dorata. Rigirateli e friggeteli bene anche dall'altro lato. Salate e trasferite sul piatto da portata. Procedete fino ad esaurire le patate.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100 - Imperia tel. 0183 70 80 www.oliocarli.it

• NON SI TROVA NEI NEGOZI
• SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET
• SI RICEVE A DOMICILIO

Carnevale

in compagnia è il più allegro che ci sia

Una festa allegra e piena di brio per il giorno più pazzo dell'anno.

Carnevale a Versailles

■ Mais oui, mesdames et messieurs, solo per questa sera, e per una sera soltanto, rivivremo i fasti di Versailles. Prima della Rivoluzione francese il carnevale occupava sul calendario un arco di tempo assai lungo, che andava dal giorno di Santo Stefano fino al Mercoledì delle Ceneri. Questo periodo era atteso con frenesia, perchè durante il carnevale era permesso portare la maschera, così i popolani si potevano confondere con i nobili e la maschera era l'unica opportunità per essere considerati tutti uguali. Anche Maria Antonietta aveva un debole per le feste del Carnevale, soprattutto per i balli in maschera, così, in barba alla rigida étiquette, durante i balli di corte aveva la possibilità di conversare con chiunque.

QUICHE ANTOINETTE

Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA BRISÉE PRONTA
250 G DI ASPARAGI GIÀ LESSATI
5 UOVA, 1 NOCE DI BURRO
150 G DI SALMONE AFFUMICATO
150 G DI PANNA LIQUIDA, SALE, PEPE

• PREPARAZIONE 30 MINUTI
• STAMPO Ø CM 26
• FACILISSIMA
• PER 6/8 PERSONE

Preparazione

• Con la pasta brisée stesa foderate lo stampo imburrato e infarinato. Lessate gli asparagi in acqua bollente salata, scolateli e saltateli in padella con una noce di burro, sale e pepe.

• In una ciotola sbattete le uova, unite gli asparagi a pezzetti (conservate a parte le punte), la panna e il salmone a striscioline.
Versate il composto nello stampo, poi distribuite in superficie le punte degli asparagi.

• Cuocete in forno a 190° per circa 25 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti con calore solo dal basso. Servite la quiche tiepida.

Le presentazioni

■ Attention! Trovate il momento più indicato per le presentazioni in quanto sarete tutti con mani occupate e bocca impegnata.

■ Quando presentate qualcuno, per non commettere gaffes, aggiungete sempre un aneddoto o un dettaglio dell'ospite, offrendo così un appiglio di conversazione "Ti presento Claudia, lavora in un atélier di moda e viaggia spesso a Parigi" è sicuramente più di effetto di un banale "Ella è mia cugina"!

Vuoi vedere Mara Mantovani che realizza la quiche Antoinette, fase per fase? Vai sul sito www.piucucina.it e clicca su più CUCINA live

Bicchieri: Cerve

• Preparazione 40 minuti
• Cottura q.b.
• Facile
• Per 40 ravioli circa

Pala Excelsa

RAVIOLI DELLA REGINA

Ingredienti

300 g di ricotta, 50 g di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di aromatiche (prezzemolo, basilico, erba cipollina), 2 uova, 200 g di farina
10 noci sgusciate tritate grossolanamente
sale, pepe, uovo sbattuto per pennellare
olio per friggere

Preparazione

• Lavorate la ricotta con una forchetta, incorporate le aromatiche tritate finemente, le noci e aggiustate di sale e pepe. Completate con il formaggio grattugiato. Preparate una sfoglia con le uova e la farina, poi stendetela sottile e tagliatela a strisce.

• Distribuite sulla pasta dei mucchietti di ripieno distanziati fra loro, coprite con una striscia di pasta e con un tagliapasta Ø 7 cm incidete i ravioli (se la pasta non dovesse aderire bene, pennellatene i bordi con un poco di uovo sbattuto). Rimpastate gli sfridi della pasta, stendetela nuovamente e completate formando gli altri ravioli. Friggete i ravioli in olio caldo e scolateli su carta da cucina.

L'invito

L'invito deve arrivare almeno una settimana prima ed è necessario che sia il più chiaro e preciso possibile. Se volete organizzare una festa, il giorno più indicato è il sabato. La domenica, invece, è il giorno per i pranzi, mentre il giovedì e il venerdì sono perfetti per le cene di lavoro. Ritagliate una striscia di carta lunga 25 cm e alta 6, incollatevi dei coriandoli, piegatela a fisarmonica e schiacciate la base, fermandola con dei punti metallici. Ora ritagliate un semicerchio da un cartoncino colorato e piegatelo a metà. Incollate sulla parte superiore la fisarmonica. Scrivete infine l'invito.

PETITE LUNES

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia già pronta
150 g di mozzarella per pizza, olio per friggere
15 filetti di acciughe, 1 albume
olive nere o verdi snocciolate, origano
olio per friggere

Preparazione

• Stendete la pasta sfoglia su un foglio di carta da forno. Con il tagliapasta Ø cm 7 incidete i dischi e pennellate i bordi con pochissimo albume.
Farcite ogni disco con un cubetto di mozzarella condita con origano, poi un pezzetto di acciuga e un pezzetto di oliva. Ripiegate la pasta a mezzaluna, poi sigillate bene i bordi premendo con i rebbi di una forchetta. Friggete le lune in olio caldo, scolatele su carta da cucina e gustatele calde.

• Preparazione 35 minuti
• Cottura q.b.
• Facile
• Per 40 lunette circa

Bicchieri Bormioli

PALLINE PICCANTI

• Preparazione 30 minuti
• Cottura q.b.
• Facile
• Per 4/5 persone

Ingredienti

300 g di farina, 15 g di lievito di birra
150 g di latte, 70 g di salsiccia stagionata piccante, 40 g di provolone piccante grattugiato, zucchero
sale, pepe q.b., olio per friggere

Preparazione

• In 80 g di latte tiepido sciogliete il lievito di birra con un pizzico di zucchero. Versate la farina in una ciotola, apritela a fontana e versate al centro il lievito, 5-6 pizzichi di sale e il pepe. Unite il latte rimasto, poi impastate.

• Coprite la pasta con un canovaccio e lasciatela lievitare per 2 ore in luogo caldo. Nel frattempo sgrassate in padella per alcuni minuti la salsiccia sbriciolata.

• Sgocciolatela e fatela raffreddare. Rompete la lievitazione della pasta, unite la salsiccia e il formaggio e impastate per amalgamare il tutto. Con la pasta formate 4 filoncini. Tagliate dei pezzetti di pasta del peso di 15 g circa. Friggete le palline in olio caldo e scolatele su carta da cucina.

CROQUETTES AU POULET

• Preparazione 30 minuti
• Cottura 30/40 minuti
• Facile
• Per 4 persone

Ingredienti

500 g di petto di pollo
100 g di prosciutto crudo
50 g di besciamella pronta
1 uovo, sale, pepe
semi di sesamo, olio per friggere

Preparazione

• Passate nel mixer il petto di pollo, il prosciutto e la besciamella. Aggiungete l'uovo, il sale e il pepe.

• Mescolate bene l'impasto e formate con le mani delle palline grandi come una noce. Passatele nei semi di sesamo e friggetele in abbondante olio bollente.

Consigli

■ Anche se per un giorno le differenze sociali non esistono, ricordate che la padrona di casa non deve essere la cameriera, né tanto meno la colf.

■ I piatti vanno appoggiati sul tavolo di servizio e saranno gli ospiti a servirsi da soli.

■ E se si rovescia un bicchiere di Bordeaux sul parquet appena lucidato? Pulite il minimo indispensabile con un panno asciutto, lasciando da parte le facili isterie. Dopotutto, come disse Rossella O'Hara, "domani è un altro giorno!"

Piatto Fasano

Ciotola Tupperware

FAGOTTINI AU JAMBON

Ingredienti

4 CARCIOFI, 32 SCAGLIE DI PARMIGIANO
150 G DI PROSCIUTTO CRUDO A FETTE SOTTILI
2 UOVA, PANGRATTATO, PEPE
OLIO PER FRIGGERE
SUCCO DI LIMONE Q.B.

Preparazione

- Pulite i carciofi e metteteli in una ciotola con acqua e succo di limone. Tagliateli in 8 parti e asciugateli con cura.
- Disponete su ogni spicchio di carciofo una scaglia di parmigiano, pepate e avvolgetelo in mezza fetta di prosciutto. Passate i fagottini nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Friggete, scolate e servite caldissimo.

• PREPARAZIONE 20 MINUTI
• COTTURA Q.B.
• FACILE
• PER 4 PERSONE

Croccanti e appetitosi, i fagottini si possono realizzare anche con il prosciutto cotto.

Portatovagliolo

Ritagliate una striscia di cartone di 15x5 cm. Prendete un robusto cartoncino quadrato con la diagonale di 16 cm, piegatelo a metà lungo questa linea e disegnate dei motivi che andrete ad incidere (solo su di un lato) con il cutter. Incollate la base dei due triangoli sulla striscia di cartone e inserite al centro i tovaglioli piegati a metà. Un vero bijoux!

Cosa fare, cosa non fare

■ Nel caso vi troviate senza sufficienti posti a sedere potrete ricorrere a un geniale escamotage: il buffet. **Prevedete tre tavoli: uno grande per le portate più importanti e due più piccoli accostati alla parete per lo champagne e i dessert.** Sistemate la tovaglia che scende a terra da ogni lato del tavolo e ripiegata verso l'interno.

■ **La disposizione dei tavoli è importantissima, perché gli ospiti devono muoversi senza impedimenti e cibarsi facilmente**. Prediligete le porzioni piccole: beignets, tartellettes e baguettes dovranno avere le dimensioni giuste per poter essere mangiate in un boccone: probabilmente i vostri ospiti saranno in piedi e senza forchetta.

■ I piatti da portata non devono essere straripanti di cibo ma vanno sostituiti continuamente dalla cucina. **Non fate mai mancare i tovaglioli dal tavolo:** sarebbe indelicato nei confronti degli ospiti, che sarebbero costretti a lavarsi le mani nella toilette.

■ Infine ricordate che **il dessert va servito dopo aver liberato i tavoli dalle portate precedenti,** come suggerisce il verbo désservir (=sparecchiare) da cui deriva.

Il momento del dolce

Ciotole Villa d'Este

- Preparazione 40 minuti
- Cottura q.b.
- Facile
- Per 4 persone

STELLE FILANTI

Ingredienti

250 g di farina, 2 uova
50 g di zucchero semolato
1 arancia, 60 g di acqua circa
olio per friggere
1 pizzico di sale
• per decorare:
zucchero a velo

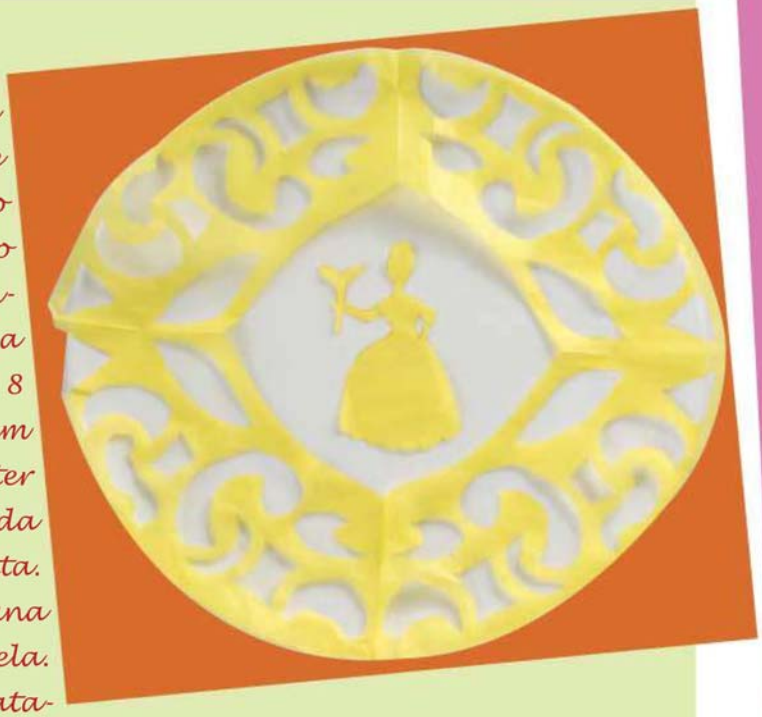
Preparazione

• In una ciotola raccogliete la farina, poi unite le uova, lo zucchero, un pizzico di sale e l'acqua.

• Aromatizzate con la scorza grattugiata dell'arancia. Impastate gli ingredienti, poi avvolgete la pasta in pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti.

• Riprendete la pasta e con la macchinetta o con il mattarello stendetela sottile, poi con la rotella tagliatela ricavandone tante fettuccine. Con le mani raccogliete alcune fettuccine e friggetele in olio caldo. Scolate le stelle filanti su carta da cucina e, a piacere, spolverizzatele con lo zucchero a velo.

Il piatto della regina



Accidenti a quel piatto spaiato che non sapete più dove mettere! Se ha dei fiorellini, delle righe oppure dei pois, dipingetelo con uno smalto bianco. Prendete il piatto e adagiatelo su un foglio di carta . Tracciate la circonferenza, poi tagliatelo e piegate il cerchio 3 volte a metà in modo da ottenere una divisione in 8 ottavi. Tracciate una linea arrotondata a 5 cm e tracciate dei disegni stilizzati. Passate il cutter su ognuno, poi aprite il cerchio. Con il ferro da stiro riportate il foglio a una dimensione piatta. Nella parte di foglio avanzato disegnate una damina con la maschera in mano e ritagliatela. Incollate le figure sul piatto passando delicatamente il pennello intinto in una soluzione composta da 2 parti d'acqua e 1 di colla vinilica. Fate asciugare e passate una mano di flatting trasparente. Usatelo come centrotavola o come sottopiatto.

Portamenù

Prendete un foglio di cartoncino ondulato di dimensioni A4. Tagliatelo a metà, poi disegnate su una parte una cornice un po' barocca, con riccioli e ghirigori e al centro un rettangolo di 10x15 cm. Con il cutter incidete i riccioli, i ghirigori e il rettangolo. Incollate il menù sull'altra metà del cartoncino, poi ricomponete il portamenù attaccando con la colla il secondo foglio al primo, facendo attenzione a incorniciarlo in modo che sia ben visibile.

Per concludere: "Voulez-vous du café?" Ricordate che è sempre la padrona di casa a offrire il caffè, anche due volte, se necessario.
Per prima cosa dovrà chiedere all'ospite se gradisce lo zucchero ed eventualmente quanto, lo verserà e quindi porgerà la tazzina. Lo zucchero si mescola muovendo il cucchiaino dall'alto in basso e non va assolutamente girato.
L'ospite prenderà la tazzina con il pollice e l'indice, mentre con l'altra mano reggerà il piattino.

Un'ultima cosa: non sentitevi in colpa se questa sera, e questa sera soltanto, avete esagerato. Da domani tutti in palestra... il tapis roulant e la cyclette ci aspettano!

POMMES FRITES

• Preparazione 30 minuti
• Cottura q.b.
• Facile
• Per 6 persone

Piatto Excelsa

Ingredienti

4 mele stark, 1 bustina di vanillina
120 g di farina, 1 pizzico di lievito
1 pizzico di sale, 200 g di latte, 1 uovo
30 g di zucchero, cannella in polvere,
zucchero a velo q.b., olio per friggere

Preparazione

• Preparate la pastella: versate in una ciotola il latte con lo zucchero, l'uovo e la vanillina. Sbattete il composto ed unite la farina con il lievito e il sale. Lasciate riposare la pastella e nel frattempo preparate le mele.

• Sbucciatele, privatele del torsolo e tagliatele a fette alte 1/2 cm. Infarinate le mele, poi passatele nella pastella e friggetele man mano in olio caldo.

• Scolate le frittelle su carta da cucina e cospargetele con abbondante zucchero a velo aromatizzato con la cannella.

Ciambelle dolci

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Frittelle dolci ripiene

Frittelle dolci

Krapfen e bomboloni

Frittelle salate e frittelle di "pasta cresciuta"

Crocchette e frittelline

Con più CUCINA di Febbraio il libro

Frittelle, ciambelle e bomboloni

Dolci & Salati

In edicola dal 22/01/2010

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

*Tante **nuove** e **imperdibili** ricette di frittelle **dolci e salate.***

Come friggere bene

Tutti i consigli per realizzare frittelle croccanti, gustose e irresistibili.

Ogni regione d'Italia propone piatti che esaltano i prodotti tipici del luogo, conquistando per genuinità e sapore.

Regione che vai... pasta che trovi

Calabria

Pasta e patate al forno

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA Q. B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

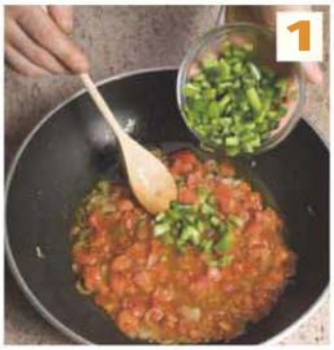
300 G DI PENNE
300 G DI PATATE A CUBETTI
300 G DI POMODORI
200 G DI SALSICCIA CALABRESE STAGIONATA
100 G DI CACIOCAVALLO
1 PEPERONE VERDE
1/2 CIPOLLA, SALE
OLIO EXTRAVERGINE

Preparazione

• Affettate la salsiccia e grattugiate il caciocavallo, conservando tutto a parte. Sbollentate i pomodori, sbucciateli ed eliminate i semi. Tagliate a velo la cipolla e doratela in olio caldo, unite i pomodori, salate e cuocete per 10 minuti a tegame coperto e fiamma bassa. Tagliate a cubetti il peperone mondato e aggiungetelo al sugo di pomodoro, proseguendo la cottura ancora per 20 minuti.

• Preriscaldate il forno. Sbucciate le patate e ponetele a lessare a cubetti nell'acqua dove cuocerete la pasta. Quando alzerà il bollore, buttate la pasta e scolatela molto al dente passandola poi in padella con il sugo di pomodoro.

• Ungete una teglia da forno e distribuite uno strato di pasta, poi arricchite con fette di salsiccia e formaggio grattugiato. Procedete con altri strati terminando con il formaggio. Ponete in forno a gratinare per 10/15 minuti.



1. Al pomodoro in cottura unite i peperoni.

2. Insaporite la pasta nel sugo.

3. Versatene uno strato nella pirofila.

4-5. Ricopritela con la salsiccia e il formaggio.

Puglia

Troccoli con polpo

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

700/800 G DI TROCCOLI FRESCHI
500 G DI POLPO GIÀ LESSATO
2 SPICCHI D'AGLIO
400 G DI POMODORI
1 PEPERONCINO (SE GRADITO)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PREZZEMOLO

Preparazione

• In una capace padella dorate in olio gli spicchi d'aglio senza sbucciarli. Unite il pesce tagliato a pezzetti e, dopo 5 minuti, i pomodori divisi a metà e il peperoncino.

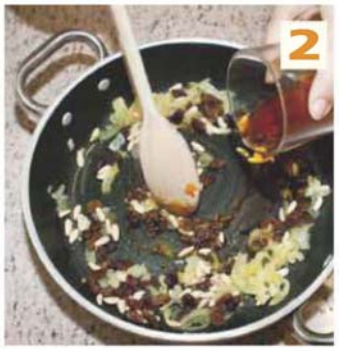
• Controllate di sale e cuocete a fiamma vivace per 8/10 minuti profumando con il prezzemolo.

• Cuocete i troccoli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo per un paio di minuti.

• Servite la pasta spolverizzando con prezzemolo tritato.

Piatto Fasano

Piatto Caleca, posate Mazzigliani



Sicilia

Pasta con le sarde

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q. B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI BUCATINI
300 G DI SARDE FRESCHISSIME
250 G DI FINOCCHI, 1 PICCOLA CIPOLLA
2 BUSTINE DI ZAFFERANO
3 FILETTI DI ACCIUGHE SOTTO SALE
40 G DI UVA SULTANINA, 30 G DI PINOLI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
OLIO PER FRIGGERE, SALE, PEPE

Preparazione

• Pulite e diliscate le sarde. Lavatele accuratamente e asciugatele. Lavate e tagliate a pezzi i finocchi, conservando un ciuffetto di foglie, poi lessateli in acqua salata. Quando saranno cotti, scolateli. Tritate la cipolla e rosolatela in padella nell'olio, poi aggiungete i pinoli, l'uvetta ammollata e sgocciolata e lo zafferano sciolto in due cucchiai d'acqua. In una padella a parte friggete le sarde, salatele e ponetele su carta da cucina.

• Al soffritto di cipolla unite i filetti delle acciughe dissalati, lasciateli sciogliere, quindi aggiungete il finocchio lessato e le sarde. Aggiustate di sale e di pepe e lasciate insaporire per 5 minuti.

• Lessate in abbondante acqua salata i bucatini, scolateli e conditeli con il sugo di sarde, mescolando delicatamente. Decorate con le foglioline del finocchio.

1. Lavate le sarde e asciugatele.

2. Alla cipolla rosolata aggiungete i pinoli, l'uvetta ammollata e lo zafferano sciolto.

3. Al soffritto aggiungete anche le acciughe e fatele sciogliere.

4. Completate con i finocchi e insaporite.

Campania

Ziti con ragù alla napoletana

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE CIRCA
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI ZITI, 1/4 DI CIPOLLA
400 G DI POLPA DI MANZO
20 G DI LARDO
50 G DI PROSCIUTTO CRUDO
500 G DI PASSATA DI POMODORO
2 CUCCHIAI DI UVETTA
1 CUCCHIAIO DI PINOLI
1 SPICCHIO D'AGLIO
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• In una padella soffriggete nell'olio la cipolla tritata con l'aglio. Eliminate l'aglio, unite il lardo e il prosciutto a cubetti, i pinoli e l'uvetta.

• Aggiungete la carne tagliata a grossi cubetti, fatela rosolare, poi bagnate con il vino e lasciate evaporare.

• Coprite la preparazione con la passata di pomodoro e regolate di sale e pepe. Cuocete il ragù a fiamma bassa per circa 2 ore. Raccogliete i pezzi di carne in una salsiera e conservateli in caldo.

• Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo rimasto.

• A piacere servite la pasta cosparsa con alcuni pinoli tostati. Accompagnatela con la carne tenuta in caldo.

1. Rosolate la cipolla con lardo e prosciutto.

2. Unite i pinoli e l'uvetta.

3. Aggiungete la carne e doratela uniformemente.

4-5. Sfumate con il vino e aggiungete il pomodoro.

Gli ziti rappresentano un gustoso piatto unico, infatti nel pomodoro si cucina anche la carne, che funge da secondo.

Piatto e salsiera Solimene

Sardegna

Malloreddus al pomodoro e salsiccia

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B. MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI MALLOREDDUS
400 G DI POMODORI PELATI
1 CIPOLLA MEDIA
70 G DI SALSICCIA SGRANATA
1 SPICCHIO D'AGLIO
BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PECORINO SARDO
SALE, PEPE

Preparazione

- Tritate la cipolla e rosolatela in olio con l'aglio, poi unite la salsiccia sgranata e le foglie di basilico.

- Quando gli ingredienti saranno ben rosolati, aggiungete i pomodori pelati, salate e pepate e cuocete per 20/30 minuti.

- Lessate i malloreddus in acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo. Serviteli cosparsi di formaggio pecorino.

Paese che vai... ricetta che trovi

Queste ricette regionali sono state selezionate tra tante. Infatti succede spessissimo che, anche in un'area relativamente ristretta, si possono trovare ricette diverse dello stesso piatto. Ogni famiglia, infatti, tende ad apportare quelle modifiche che soddisfano il gusto dei commensali.

1-2. Dopo aver imbiondito la cipolla, aggiungete la salsiccia.

3. Spezzettate i pomodori pelati.

4. Aggiungeteli al soffritto.

5. Insaporite i malloreddus nel sugo.

Molise

Trofie alla molisana

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q. B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

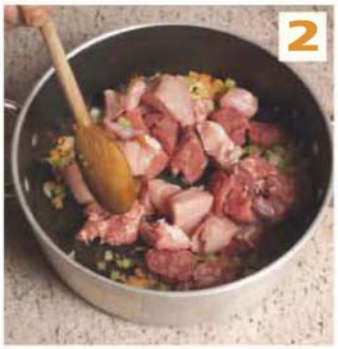
500 G DI TROFIE, 200 G DI POLPA DI AGNELLO
150 G DI POLPA DI VITELLO
2 NODINI DI SALSICCIA, 200 G DI PASSATA DI POMODORO
1/2 CIPOLLA, 1 CAROTA, 1 COSTA DI SEDANO
VINO ROSSO Q.B., PECORINO GRATTUGIATO
PREZZEMOLO TRITATO, PEPERONCINO PICCANTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

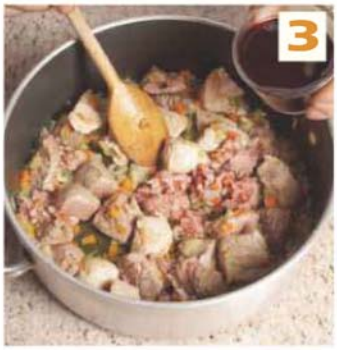
Preparazione

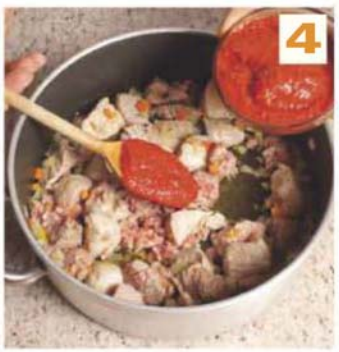
• In una casseruola soffriggete nell'olio la cipolla, la carota ed il sedano tritati. Aggiungete la carne tagliata a pezzetti e la salsiccia sminuzzata. Lasciate rosolare la carne, e, quando sarà colorita, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Salate e pepate.

• Unite la passata e cuocete il ragù a fiamma bassa mescolandolo di tanto in tanto. Lessate la pasta in acqua bollente e salata, scolatela e passatela in padella con il ragù.

• Cospargete con pecorino grattugiato e un poco di prezzemolo tritato. Servite la pasta insaporendo a piacere con un poco di peperoncino.







1. Rosolate in olio extravergine d'oliva gli odori.

2. Aggiungete le carni: agnello, vitello e salsiccia e rosolatele uniformemente.

3. Sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare.

4. Completate il sugo con il pomodoro, sale e pepe, e, se gradito, un poco di peperoncino piccante.

Piatti Ceca

Ragù: non solo per primi piatti

Ragù gustosi e saporiti diventano protagonisti di invitanti piatti unici, per proporre pietanze nuove e molto saporite.

Teglia di patate e ragù

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI PATATE
400 DI PASSATA RUSTICA
2 CIPOLLE
VINO BIANCO Q.B.
1 FOGLIA DI ALLORO
300 G DI MACINATO DI MAIALE
1 COSTA DI SEDANO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALVIA, SALE E PEPE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

Preparazione

• Rosolate in olio la cipolla tritata con l'alloro e il sedano. Salate e aggiungete la carne. Quando sarà rosolata, sfumate con un goccio di vino bianco, poi, evaporato il vino, aggiungete la salvia e il pomodoro. Salate, pepate e cuocete il ragù per 40 minuti.

• Intanto sbucciate le patate, affettatele sottili, lavatele bene e tuffatele in acqua bollente salata. Dopo 2/3 minuti scolatele e sgocciolatele.

• Ungete una pirofila da forno e distribuite sul fondo uno strato di patate. Sovrapponete un velo di ragù e una spolverata di formaggio. Procedete realizzando gli strati completando con le patate. Ungetele e spolverizzatele con formaggio.

• Ponete in forno a gratinare a 180° per 20/30 minuti.

1-2. Rosolate la carne, poi sfumate con il vino e aromatizzate.

3. Versate la passata di pomodoro.

4-5. Distribuite uno strato di patate nella pirofila, poi ricoprite con il ragù.

6. Spolverizzate l'ultimo strato con il formaggio.

Polenta con ragù di funghi

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI FARINA DI GRANOTURCO PRECOTTA
50 G DI PANCETTA STAGIONATA STESA, 1 CIPOLLA
2 FOGLIE DI ALLORO, 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO 300 G DI FUNGHI PORCINI ANCHE SURGELATI
200 G DI PASSATA DI POMODORO
OLIO, SALE E PEPE, AROMATICHE PER GUARNIRE

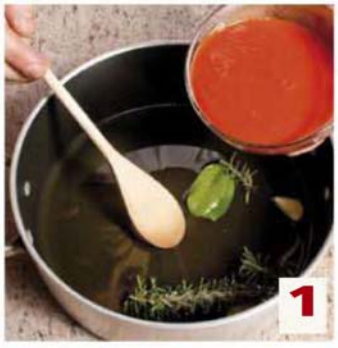
Preparazione

• Tritate finemente la cipolla e la pancetta stagionata. A parte sminuzzate i funghi. In una casseruola rosolate in olio la cipolla, l'alloro e la pancetta. Unite i funghi e, dopo una breve rosolatura, bagnate con il vino. Lasciate evaporare a fiamma vivace prima di aggiungere il pomodoro. Salate, pepate e cuocete il ragù per 50 minuti, aggiungendo gradualmente acqua o brodo.

Piatto Fasano

• Preparate una polenta abbastanza soda, distribuitela nei piatti e ricopritela con il ragù di funghi. Guarnite con aromatiche e servite subito.

Casseruola Baldassare Agnelli



1. Dopo aver rosolato l'olio con gli aromi, versate il pomodoro.

2. Preparate la polenta e distribuitela nella teglia.

3. Sovrapponete il sugo di pomodoro.

4. Dopo la cottura in forno, cospargete con abbondante parmigiano grattugiato.

Polenta con sugo semplice di pomodoro e rosmarino

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

400 G DI FARINA DI MAIS PRECOTTA
ragù: 400 G DI PASSATA DI POMODORO
2 RAMETTI DI ROSMARINO, 2 FOGLIE DI SALVIA
1 SPICCHIO D'AGLIO
ABBONDANTE FORMAGGIO PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Realizzate la polenta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando sarà pronta, versatela in una teglia larga leggermente unta. Livellatela allo spessore di 1 cm e lasciatela raffreddare.

• Ragù: rosolate in olio l'aglio schiacciato con rosmarino e salvia, poi, dopo 2/3 minuti aggiungete il pomodoro. Salate e cuocete per 20 minuti. Dal sugo eliminate l'aglio, poi distribuitelo sulla polenta e aromatizzate ulteriormente con aghi di rosmarino.
Infornate a 180° per 20 minuti, sfornate e, prima di servire, spolverizzate con abbondante formaggio grattugiato.

Pizza con ragù di verdure

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 60 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

700 G DI PASTA DA PIZZA GIÀ LIEVITATA
ragù: 1 PEPERONE GIALLO, 1 CIPOLLA GROSSA
3 CUCCHIAI DI PASSATA DI POMODORO, 2 CAROTE
1 COSTA DI SEDANO, 4 POMODORI S. MARZANO
1 SPICCHIO D'AGLIO, 1 PATATA LESSATA A CUBETTI
SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PECORINO A SCAGLIE

1. Alle verdure rosolate aggiungete la salsa di pomodoro.

2. Stendete la pasta in un rettangolo.

3. Foderate lo stampo e lasciate lievitare.

Preparazione

• Sbollentate i pomodori, spellateli e divideteli a filetti. Rosolate in olio l'aglio schiacciato, unite la cipolla, il sedano e le carote tritati.

• Dorate dolcemente e aggiungete 3 cucchiai di passata di pomodoro. Insaporite il sugo con sale e pepe. A parte rosolate in olio il peperone tagliato a cubetti, poi aggiungete i filetti di pomodori.

• Salate e cuocete brevemente. Foderate con carta da forno una placca di cm 30x40 poi adagiatevi la pasta stesa. Proteggete la pasta con un canovaccio e lasciatela riposare per 1 ora.
Distribuite in superficie il ragù di verdure ad esclusione dei peperoni.

• Infornate a 200° per 20 minuti, poi sfornate e aggiungete i peperoni, la patata a cubetti e il formaggio grattugiato. Rimettete in forno e terminate la cottura.

1-2-3. Soffriggete le verdure e aggiungete i legumi diluendo poi con acqua.

4. A parte rosolate la carne a bocconcini.

5. Versate la carne nel ragù di legumi.

Orzo perlato con ragù di pollo e verdure

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 6 PERSONE

Ingredienti

400 G DI ORZO PERLATO
1 POLLO A PEZZETTI
1 CIPOLLA GRANDE TRITATA
2 CAROTE MEDIE GRATTUGIATE
300 G DI LEGUMI MISTI LESSATI (LENTICCHIE E FAGIOLI)
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE
PEPERONCINO A PIACERE

Preparazione

• In una casseruola soffriggete in olio la cipolla e le carote, unite i legumi, ricoprite con acqua e cuocete per 10 minuti prima di controllare di sale e di pepe. Intanto, a parte, rosolate uniformemente in olio extravergine il pollo disossato e ridotto a pezzetti.

• Unite la carne ai legumi e cuocete a fiamma bassa e tegame coperto per 20/30 minuti.
Lessate in abbondante acqua salata l'orzo perlato, scolatelo e conditelo con olio e sale, poi distribuitelo sul piatto da portata.

• Ricoprite con il ragù di pollo. A piacere spolverizzate con peperoncino tritato.

Legumi teneri e saporiti

Tutti i legumi sono perfetti per la realizzazione di saporiti ragù: ricordate di lessarli in abbondante acqua non salata per renderli teneri e, per insaporirli, aggiungete all'acqua di cottura un paio di foglie di alloro.

Tortino di semolino, salsiccia e radicchio

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

250 G DI SEMOLINO, 1,200 L DI LATTE
100 G DI BURRO, 3 UOVA
200 G DI PECORINO GRATTUGIATO
200 G DI RADICCHIO TREVIGIANO
150 G DI SALSICCIA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
VINO BIANCO Q. B., PANGRATTATO Q. B.
4 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA
SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
per guarnire: RADICCHIO ROSOLATO

Preparazione

• In una padella sgrassate la salsiccia. A parte in un filo d'olio rosolate lo spicchio d'aglio, quindi unite la salsiccia. Lasciate insaporire per 5 minuti, sfumando con un goccio di vino. Pepate abbondantemente, poi completate con la panna fresca. Controllate il sale. A parte rosolate rapidamente in olio il radicchio a listarelle e aggiungetelo al sugo. Conservate a parte.

• Scaldate il latte. Salatelo e versate a pioggia il semolino. Senza smettere di mescolare, cuocete il semolino per circa 20 minuti.

• Allontanate dal fuoco ed aggiungete il burro tagliato a pezzetti, metà formaggio grattugiato, le uova e il pepe. Amalgamate bene. Imburrate e cospargete di pangrattato una pirofila da forno.

• Disponete uno strato di semolino, poi uno di ragù di salsiccia e radicchio. Spolverizzate con abbondante pecorino e ricoprite con il semolino rimasto.

• Terminate con una generosa spolverata di formaggio e infornate a 200° per 20 minuti. Sfornate la preparazione, poi decorate la superficie con il radicchio appena rosolato e servite.

1. Al ragù di salsiccia unite il radicchio.

2. Versate sul fondo della terrina metà semolino e livellatelo.

3. Terminate con il semolino rimasto e distribuite il formaggio.

Il tortino di semolino è un piatto unico molto appetitoso. Se non amate particolarmente il radicchio, sostituitelo con i carciofi.

Quando la domenica è davvero più buona!

I buoni secondi della domenica

Coniglio con i carciofi

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILE • PER 5/6 PERSONE

Ingredienti

1 CONIGLIO DI CIRCA 1,5 KG
8 CARCIOFI, 2 SPICCHI D'AGLIO
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO, BRODO Q.B.
MAGGIORANA, SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Tagliate il coniglio a pezzi, lavateli e asciugateli. In una larga padella con l'olio e gli spicchi d'aglio versate un goccio di acqua e rosolate i pezzi di coniglio e, quando avranno preso colore da ambo le parti, sfumate con il vino e lasciate evaporare.

• Unite i carciofi mondati e tagliati a spicchi, poi regolate di sale e pepe.

• Portate a cottura la preparazione unendo poco brodo alla volta.

• Occorreranno circa 45/50 minuti. Aromatizzate con foglioline di maggiorana e servite.

1. Ponete il coniglio in padella con l'olio e l'aglio.

2. Bagnate con un goccio di brodo e rosolate.

3. Sfumate con il vino, poi, quando sarà evaporato, aggiungete i carciofi e cuocete.

Il tacchino diventa una carne molto saporita con la farcitura di prosciutto crudo.

Tacchino alla salvia

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA 55 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI PETTO DI TACCHINO
100 G DI PROSCIUTTO CRUDO A FETTE, SALE
FOGLIE DI SALVIA, PEPE ROSA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
CAROTE E ZUCCA PER SERVIRE

Preparazione

• Aprite il petto di tacchino sul piano di lavoro, salatelo leggermente, poi adagiatevi le fettine di prosciutto crudo. Completate con alcune foglioline di salvia. Arrotolate la carne e adagiatela su di un foglio di carta da forno.

1. Ricoprite il tacchino con il prosciutto e la salvia.

2. Arrotolate la carne e avvolgetela con carta da forno, poi cuocetela.

• In una padella scaldate un poco di olio con 4/5 foglie di salvia e il pepe rosa, poi versatelo sulla carne. Pepate.

• Avvolgete l'arrosto nella carta da forno e infornatelo a 180° per 55 minuti.

• Servite l'arrosto con carote e zucca saltate in padella.

Ossobuco in gremolada

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4/6 OSSIBUCHI DI VITELLO
2 COSTE DI SEDANO
2 CAROTE
1 CIPOLLA
BRODO DI CARNE Q. B.
100 G DI VINO BIANCO
BURRO Q.B.
1 SPICCHIO DI AGLIO TRITATO
SCORZA DI 1 LIMONE
1 ACCIUGA
PREZZEMOLO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• In una casseruola rosolate dolcemente in olio e burro il sedano, le carote e la cipolla tagliati a pezzetti.

• In un'altra padella rosolate, sempre in burro e olio gli ossibuchi. Uniteli alle verdure, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare completamente prima di aggiungere il brodo a poco a poco.

• Controllate di sale e pepate la preparazione, portando a cottura a fiamma moderata e tegame coperto (non fate mai asciugare il fondo di cottura).

• Quando la carne sarà tenera, servitela cosparsa con un trito di prezzemolo, buccia di limone, acciuga e aglio.

1. Rosolate in olio e burro le verdure tagliate a pezzetti.

2. A parte rosolate anche la carne.

3. Unite le due preparazioni.

4. Sfumate con il vino bianco e portate a cottura molto lentamente aggiungendo brodo poco alla volta.

Piatto tipico lombardo

L'ossobuco è uno dei piatti tipici della cucina tradizionale lombarda, in particolare di Milano. In genere viene servito nell'abbinamento più classico con il risotto alla milanese preparato con lo zafferano.

1. Pennellate il pollo con il limone.

2. Ungetelo, salatelo e pepatelo.

3. Tritate le aromatiche ad esclusione dell'alloro.

4. Farcite il pollo con le aromatiche, poi legatelo.

Pollo al limone

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 POLLO PULITO, 2 LIMONI
1 RAMETTO DI SALVIA
TIMO, ROSMARINO
2 FOGLIE DI ALLORO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE
INSALATA MISTA
PER CONTORNO

Preparazione

• Fiammeggiate il pollo per eliminare gli eventuali residui di piume. Lavatelo ed asciugatelo.

• Pennellate la pelle con il succo di 1 limone, poi fatelo riposare a temperatura ambiente per 15 minuti. Ungete il pollo con 3 cucchiai di olio, poi insaporitelo con sale e pepe.

• Tritate finemente le aromatiche ad esclusione dell'alloro, poi spalmatele all'interno del pollo dove porrete anche le foglie di alloro. Inserite nella pancia del pollo il secondo limone intero dopo averlo lavato e forato con una forchetta.

• Legate il pollo infilando sotto le ali dei rametti di timo. Ungetelo con olio, e ponetelo in una teglia unta. Salate e pepate, poi infornate a 200° per 40 minuti. Proseguite la cottura per 5 minuti con funzione grill.

• Servite il pollo con un contorno di insalatina mista.

Questa ricetta, facile e veloce da preparare, vi consentirà per curare il resto del menù, l'antipasto, il primo e il dolce.

Piatto Caleca, bicchiere Villa d'Este

Coperchio e casseruola Baldassare Agnelli

1-2. Insaporite il fondo con il lardo, poi rimettete la carne ad insaporire.

Vitello al forno con verdure e salsa di panna

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q. B.
FACILISSIMO
PER 6 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI GIRELLO DI VITELLO
1 GROSSA CIPOLLA BIANCA
1 BICCHIERINO DI GRAPPA
500 G DI CAROTE
80 G DI PANCETTA O LARDO FRESCHISSIMO A FETTE
2 BICCHIERI DI VINO BIANCO SECCO
1 MAZZETTO ODOROSO (ROSMARINO, TIMO, SALVIA, ALLORO),
BRODO Q. B.
6 CUCCHIAI DI PANNA FRESCA O LATTE
SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Ricoprite il fondo di una casseruola con la pancetta o con il lardo, poi disponete le verdure affettate e la carne, quindi pepate, distribuite il rosmarino e il resto delle aromatiche e ungete tutto.

• Passate in forno a 180° per 15 minuti, rigirando la carne solo una volta. Sfornate, bagnate con la grappa e il vino. Salate e rimettete in forno a 170° per 40/45 minuti. All'occorrenza bagnate con un po' di brodo.

• Sfornate, togliete la carne e le verdure dalla casseruola e trasferite il fondo di cottura in una casseruolina sul fuoco.

• Al fondo unite la panna e restringete controllando il sale e il pepe.

• Affettate la carne e rimettetela in casseruola con la verdura e il fondo ristretto. Servite ben caldo.

Stinco al forno con cipolline

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 STINCHI DI MAIALE DEL PESO DI 1,200/1,300 KG CIRCA
400 G DI CIPOLLINE SBUCCIATE
1 CIPOLLA GROSSA
1/2 BICCHIERE DI MARSALA
3 SPICCHI D'AGLIO
1/2 BICCHIERE DI MARTINI BIANCO SECCO
1 FOGLIA DI ALLORO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Sbollentate per 10 minuti gli stinchi in acqua bollente aromatizzata con la foglia di alloro, poi scolateli.

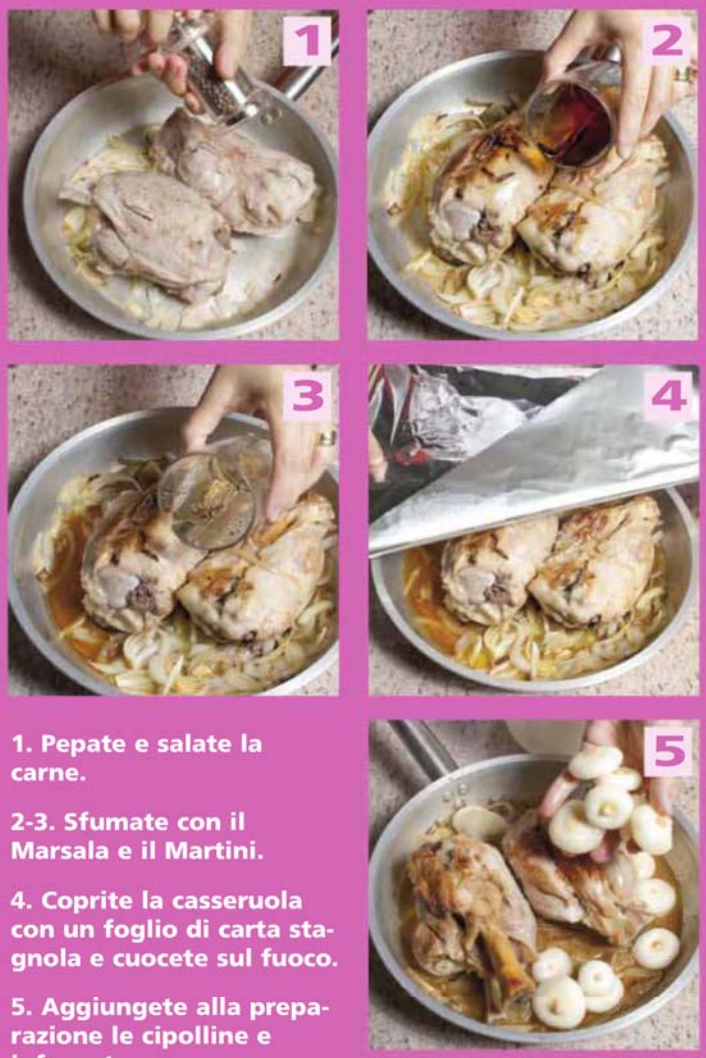
• In una padella rosolate nell'olio la cipolla affettata con gli spicchi d'aglio, poi unite gli stinchi.

• Spolverizzate la carne con una macinata di pepe fresco, poi rosolatela a fuoco vivace, quindi sfumate con il Marsala e il Martini.

• Regolate di sale, poi coprite la padella con un foglio di carta alluminio e proseguite la cottura per 1 ora sul fuoco.

• Unite alla carne le cipolline, coprite nuovamente con carta alluminio e proseguite la cottura in forno preriscaldato a 180° per circa 1 ora. Sfornate e servite.

Gli stinchi di maiale sono un secondo molto appetitoso, il Marsala e il Martini secco sono perfetti per sgrassare al meglio la preparazione.



1. Pepate e salate la carne.

2-3. Sfumate con il Marsala e il Martini.

4. Coprite la casseruola con un foglio di carta stagnola e cuocete sul fuoco.

5. Aggiungete alla preparazione le cipolline e infornate.

Le buone verdure fumanti

Le verdure cucinate riscuotono sempre molto successo: impariamo a prepararle in svariate ricette.

Patate in casseruola con speck e finferli

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

700 G DI PATATE
150 G DI FINFERLI ANCHE SURGELATI
2 RAMETTI DI ROSMARINO
2 SPICCHI D'AGLIO
100 G DI SPECK A FETTE SPESSE
1/2 BICCHIERE DI BRODO CIRCA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Pelate e tagliate a spicchi le patate, poi lavatele e asciugatele. In una padella scaldate l'olio con l'aglio e il rosmarino. Aggiungete i funghi e le patate. Alzate la fiamma e rosolate per 2/4 minuti. Portate avanti la cottura per 15 minuti unendo poco brodo alla volta. Verificate che la preparazione risulti piuttosto asciutta.

• Aggiustate di sale e di pepe, poi unite lo speck tagliato a listarelle e mescolate.

• Rivestite una teglia con carta da forno e trasferitevi le patate. Infornate a 220° con funzione grill e cuocete ancora per per 6-8 minuti.

1-2. Pelate le patate, poi tagliatele a spicchi.

3. In una padella scaldate l'olio con l'aglio e il rosmarino.

Cavolo con pomodorini, capperi e olive

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 CAVOLFIORE, 200 G DI POMODORINI
50 G DI OLIVE NERE
1 SPICCHIO D'AGLIO, 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI
2 FILETTI DI ACCIUGA, ORIGANO, PEPERONCINO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

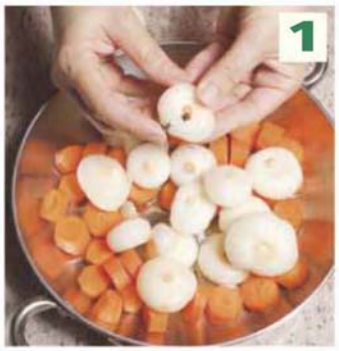
• Tagliate il cavolo a pezzetti, poi lessateli in acqua salata scolandoli al dente. In una padella rosolate nell'olio lo spicchio d'aglio e il peperoncino, poi unite i filetti di acciuga.

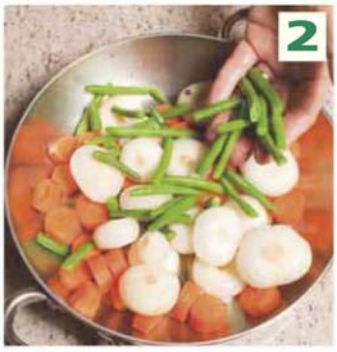
• Completate con i pomodorini divisi a metà, le olive, i capperi e da ultimo il cavolo a pezzetti.

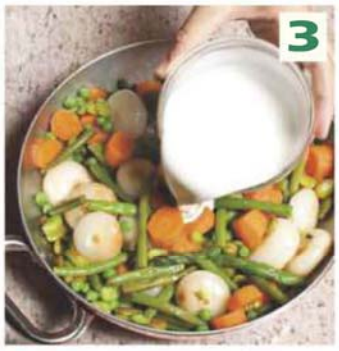
• Cuocete la preparazione per 10 minuti a fuoco vivace. Regolate di sale e, a piacere, profumate con l'origano.

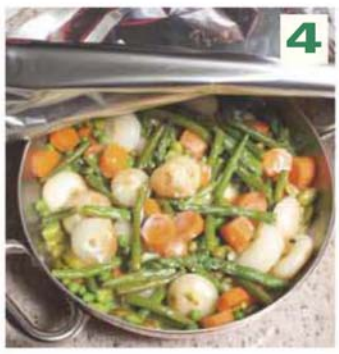
1. Versate in padella i pomodorini.

2. Versate con olive e capperi.









1. Infilate i chiodi di garofano in due cipolline.

2. Unite insieme le verdure e rosolatele in olio e burro, poi aggiungete le fave e la salvia.

3. Irrorate il contorno con la panna fresca.

4. Proteggete la casseruola con carta alluminio e cuocete a fiamma molto bassa le verdure.

Casseruola Baldassarre Agnelli

Contorno primavera

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI CAROTE, 400 G DI CIPOLLINE
8/10 ASPARAGI, 120 G DI FAGIOLINI
100 G DI FAVE, 2 CHIODI DI GAROFANO
1 NOCE DI BURRO, 100 G DI PANNA FRESCA
2 SPICCHI D'AGLIO, 2-3 FOGLIE DI SALVIA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Mondate e lavate le verdure, poi tagliate le carote a rondelle e dividete a pezzetti gli asparagi.

• Spuntate i fagiolini e infilate in due cipolline i chiodi di garofano.

• Scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele e sbucciatele.

• In una casseruola scaldate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva con il burro e gli spicchi d'aglio, poi unite le carote, le cipolline, gli asparagi e i fagiolini tagliati a pezzetti. Rosolate le verdure, poi aggiungete le fave aromatizzando con la salvia.

• Regolate di sale e pepe. Versate la panna, proteggete la casseruola con un foglio di carta alluminio e fate cuocere le verdure su fiamma dolce fino a cottura.

• A cottura avvenuta, servite le verdure calde.

Scarole con uvetta e pinoli

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 CESPI DI SCAROLA, 1 PEPERONCINO
1 CUCCHIAIO DI UVETTA SULTANINA AMMOLLATA
1 SPICCHIO D'AGLIO, 2 CUCCHIAI DI PINOLI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Lavate ed asciugate molto bene la scarola (non eliminate le foglie più dure), poi tagliatela a listarelle.

• Soffriggete nell'olio l'aglio e, se gradito, il peperoncino, unite la scarola e cuocete a fiamma vivace mescolando all'occorrenza.

• A fine cottura unite i pinoli, l'uvetta e un pizzico di sale.

• Alzate la fiamma e rosolate la preparazione per 1 minuto, poi servite.

1. Dopo aver lavato e asciugato la scarola spezzettatela.

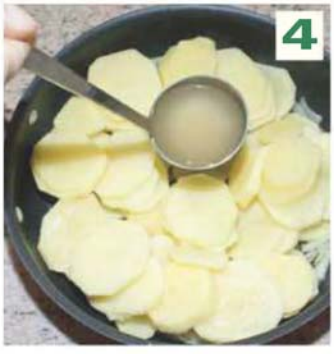
2. Ponetela in padella con l'olio.

3. Insaporitela con pinoli e uvetta.

Scarole, cicorie & C.

Questa ricetta può essere utilizzata anche per cucinare la cicoria, oppure l'indivia belga. Ricordate di asciugare molto bene la verdura prima di rosolarla, pena l'eccessiva lessatura delle foglie; inoltre ponete in ammollo l'uvetta per 20 minuti prima dell'utilizzo.

Piatto Caleca



1. Rosolate in olio la cipolla tritata.

2. Affettate le patate.

3. Unite alla cipolla le patate.

4. Versate il brodo, salate e pepate.

Frico con patate

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 30 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 GROSSA CIPOLLA
4 PATATE DI MEDIA GRANDEZZA (800 G CIRCA)
40 G DI BURRO, 40 G DI OLIO EXTRAVERGINE
200-250 ML DI BRODO
400 G DI FORMAGGIO MONTASIO, SALE, PEPE

Preparazione

• Affettate la cipolla. Pelate le patate e tagliatele a fette sottili. In una larga padella, scaldate l'olio e rosolatevi la cipolla. Aggiungete le patate e continuate la rosolatura.

• Cuocetele aggiungendo il brodo gradualmente e controllando di sale e pepe. Nel frattempo tagliate il formaggio a dadini o a fette sottili.

• Quando le patate saranno morbide, aggiungete il burro e, quando sarà fuso ricoprite con il formaggio, incoperchiate e lasciatelo fondere.
Spolverizzate con pepe fresco macinato al momento e servite immediatamente.

Carciofi farciti

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 CARCIOFI, 7/8 FOGLIE DI MENTA
2 PICCOLI SPICCHI D'AGLIO
PREZZEMOLO, MOLLICA DI PANE
FORMAGGIO GRATTUGIATO, SUCCO DI LIMONE Q.B.
SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

- Sfogliate i carciofi, tagliate le punte e spellate il gambo. Eliminate il cuore centrale e con le dita allargate i carciofi in modo che possano accogliere il ripieno. Ponete i carciofi in acqua acidulata con succo di limone.

- Nel frattempo preparate il ripieno sbriciolando in una ciotola la mollica di pane, poi unite il prezzemolo tritato, l'aglio schiacciato, un paio di cucchiai di formaggio grattugiato e le foglioline di menta spezzettate con le mani.

- Regolate di sale e di pepe e miscelate con un poco di olio. Farcite i carciofi con il ripieno.

- Poneteli in una padella con l'olio, il ripieno avanzato e una tazza d'acqua, poi incoperchiate e cuocete a fiamma moderata per 20 minuti controllando di sale e pepe.

1-2. Mondate i carciofi spuntandoli e svuotando un poco il cuore.

3. Preparate la farcia con il pane, le erbe aromatiche, l'olio e il formaggio.

4-5. Farcite i carciofi, poi trasferiteli in padella con l'olio e la farcia rimasta.

Questi carciofi sono deliziosi caldi. Se ve ne rimangono, scaldateli per 1 minuto in microonde alla massima potenza.

Piatto Fasano

Baccalà: *la tradizione si rinnova*

Dalle ricette tradizionali a idee rinnovate per assaporare l'intenso sapore del baccalà.

Polenta gratinata al pecorino con baccalà ai capperi

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI BACCALÀ AMMOLLATO
300 G DI PASSATA DI POMODORO
1 PICCOLA CIPOLLA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
10 DI POMODORINI
2 CUCCHIAI DI CAPPERI DISSALATI
PEPERONCINO, PECORINO GRATTUGIATO Q.B.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE,
800 G DI POLENTA PRONTA E FREDDA
per decorare:
ALLORO, CAPPERI DISSALATI

Preparazione

• Spinate il baccalà e tagliatelo a pezzi. Lavate i pomodorini a divideteli in spicchi.

• In una larga padella con un filo d'olio rosolate la cipolla tritata con metà capperi, unite la passata di pomodoro e l'aglio, poi completate con il pesce a pezzi. Aromatizzate con il peperoncino tritato, il sale e il pepe.

• Lasciate cuocere per 30 minuti a tegame coperto su fiamma bassa. Se la preparazione dovesse asciugare troppo, unite un poco di acqua. A parte rosolate i pomodorini in olio, poi aggiungeteli al sugo di baccalà e protraete la cottura ancora per 5 minuti.

• Tagliate la polenta a fettine, poi adagiatela nelle pirofile da forno unte e distribuitevi i capperi rimasti. Insaporite con il pecorino grattugiato. Ponete la polenta in forno a gratinare.

• Estratete la polenta dal forno e porzionate nelle pirofile i pezzetti di baccalà caldo. Guarnite con l'alloro e ancora qualche cappero. Servite subito.

1. Tagliate a bocconcini il baccalà ammollato.

2. Dividete a spicchi anche i pomodorini.

3. Al sugo unite il baccalà.

4-5. Affettate la polenta e disponetela nelle pirofile unte.

6-7. Distribuite i capperi e il formaggio pecorino.

Risotto con baccalà e sedano

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA Q.B.
DIFFICILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI RISO CARNAROLI
320 G DI BACCALÀ AMMOLLATO, 6 FILETTI DI ACCIUGHE
200 G DI SEDANO, 1 SCALOGNO, PARMIGIANO Q.B.
BRODO VEGETALE Q.B., 1 LIMONE
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO: MOSCATO O MALVASIA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• In una casseruola con 3 cucchiai di olio rosolate lo scalogno tritato, poi versate il riso e tostatelo. Irrorate con il vino e lasciate evaporare. Iniziate la cottura unendo il brodo bollente. Aggiungete il baccalà tritato, poi i filetti di acciughe. Portate a cottura il riso con il brodo. A fine cottura mantecate il risotto con il parmigiano e alcuni cucchiai di olio.

• Mentre il riso è in cottura tagliate a julienne sottile il sedano e saltatelo in padella per 5 minuti con olio, sale e pepe e le scorzette del limone. Portate il sedano a cottura unendo un poco di brodo, poi frullatelo ottenendo una purea.

• Presentazione: versate nella fondina la crema di sedano, poi adagiatevi disposte a raggiera delle quenelle di riso e baccalà.
Guarnite a piacere con scorzette di limone e uno stelo di erba cipollina.

Bicchieri Zafferano, posata Modigliani

Baccalà mantecato

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA 20 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

250 G DI BACCALÀ BAGNATO E SPINATO, 250 G DI LATTE
100 G DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, 1/2 SPICCHIO D'AGLIO, SALE, PEPE NERO, FETTE DI PANE, PREZZEMOLO

Preparazione

• Scaldate il latte, unite il baccalà con l'aglio, poi cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti. Scolate il pesce conservando un poco di latte, poi eliminate la pelle, trasferitelo nel mixer e frullatelo. Trasferite il composto in una ciotola e iniziatelo a montare con le fruste unendo a filo l'olio e, all'occorrenza, un poco di latte di cottura conservato a parte.

• Continuate a montare fino ad ottenere un composto liscio e cremoso. Aggiustate di sale e di pepe. Con l'aiuto di due cucchiai formate le quenelles. Tostate le fette di pane in forno, quindi sovrapponetevi le quenelles. Completate con un filo d'olio, guarnite con abbondante pepe e foglioline di prezzemolo.

Baccalà in umido con patate

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA Q.B. • FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO
FARINA Q.B., 200 G DI CIPOLLA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 SPICCHIO D'AGLIO, 4 ACCIUGHE SOTTO SALE
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO, SALE
2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO, 12 PATATE PICCOLE

Preparazione

• Tagliate a pezzi il baccalà già ammollato e spinato, poi infarinatelo. Rosolatelo in padella con l'olio. Sgocciolatelo e tenete da parte.

• In un capiente tegame soffriggete dolcemente la cipolla tritata in 1/2 bicchiere di olio, poi adagiate i pezzi di baccalà facendo attenzione che non si spezzino. Distribuite sul pesce l'aglio tritato con le acciughe dissalate e spinate e il prezzemolo miscelato al pangrattato e al Parmigiano grattugiato.

• Irrorate la preparazione con 1 bicchiere d'acqua, quindi proseguite la cottura a fiamma bassa e tegame scoperto per 15 minuti (se il fondo di cottura dovesse asciugare eccessivamente, unite qualche cucchiaio di acqua).

• Unite le patate e altra acqua, poi proseguite la cottura per altri 30 minuti. Controllate di sale solo verso la fine della cottura.

1. Rosolate il baccalà infarinato.

2-3. Trasferitelo in una casseruola grande e aromatizzatelo, poi bagnate con acqua e cuocete a fuoco lento.

Saporitissimo il baccalà in umido si presta ad una cena rustica e informale.

Piatto Excelsa, posata Modigliani

1. Al baccalà frullato aggiungete il formaggio.

2. Unite gli albumi a neve alla pastella.

3. Intingete le polpette nella pastella.

4. Friggetele in olio caldo, poi servitele sulla passatina di pere.

Bignè di baccala al parmigiano

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA Q.B.
DIFFICILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI BACCALÀ DISSALATO
70 G DI PARMIGIANO, 80 G DI CIPOLLA
140 G DI PATATE, 2 FOGLIE DI ALLORO
1/2 L DI LATTE, 2 FILETTI DI ACCIUGHE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE E PEPE
pastella: 150 G DI FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, 2 G DI SALE
5 G DI LIEVITO DI BIRRA
1 DL DI ACQUA, 2 UOVA
inoltre: 4 PERE DECANA, MIELE DI ACACIA

Preparazione

• Pastella: in una ciotola sciogliete il lievito di birra nell'acqua con un goccio di olio, poi unite i tuorli e lavorate il composto con una frusta. Aggiungete la farina e il sale. Ponete a riposare in frigo per 2 ore. Preparate il baccalà: rosolate in olio la cipolla tritata, poi unite il baccalà e le patate a pezzetti, il latte, l'alloro e le acchiughe. Cuocete per 15 minuti. Quando sarà freddo, eliminate l'alloro, poi frullate il composto unendo un filo d'olio e regolando di sale e di pepe. Aggiungete il parmigiano grattugiato.

• Prelevate piccole porzioni di impasto di baccalà e compattatelo in palline della dimensione di una noce.

• In una casseruola cuocete in un filo d'olio le pere tagliate a cubetti unendo 2 cucchiai di miele di acacia. Omogenizzate e conservate a parte.

• Riprendete la pastella e unite gli albumi montati a neve ferma. Passate le polpettine di pesce nella pastella, poi friggetele in olio caldo, scolandole su carta da cucina.
Presentazione: velate i piatti con la passatina di pere, poi adagiatevi i bignè di baccalà bollenti. Pepate e servite.

Baccalà con patate e carciofi

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4/5 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO
600 G DI PATATE LESSATE, 6 CARCIOFI
2 SPICCHI D'AGLIO, 2 CIPOLLE PICCOLE
2 POMODORI, PREZZEMOLO, MAGGIORANA
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO
SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Tritate finemente le cipolle e trasferitele in una casseruola con l'aglio schiacciato.

• Rosolatele dolcemente in olio, quindi aggiungete il baccalà a pezzi e il pomodoro a filetti e iniziate la cottura.

• Dopo 15 minuti sfumate con il vino e lasciate evaporare.

• Unite ora i carciofi precedentemente spuntati e tagliati a spicchi sottili. Proseguite la cottura per 20/25 minuti aggiungendo gradualmente acqua. Controllate di sale e pepe.

• Tagliate a fette le patate e adagiatele sul fondo del piatto, quindi ricopritele con il baccalà e i carciofi. Servite subito cospargendo i piatti con prezzemolo tritato o maggiorana.

1. Alle cipolle rosolate con l'aglio e l'olio aggiungete il baccalà.

2. Unite anche il pomodoro a filetti.

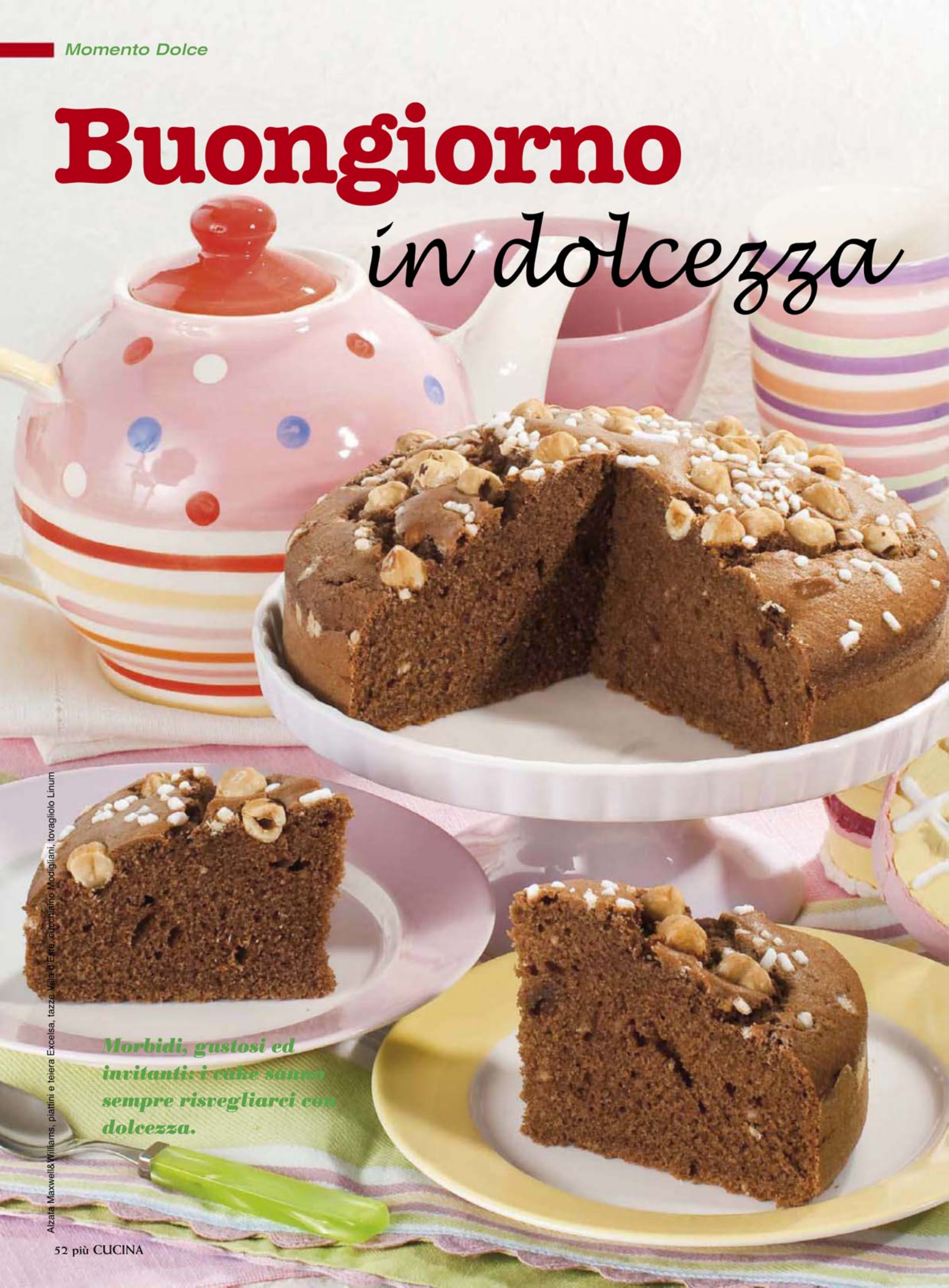
3. Dopo 15 minuti di cottura aggiungete i carciofi.

Cuciniamolo al meglio

Il baccalà ha bisogno di un periodo di ammollo che va dalle 24 alle 36 ore per i pezzi più alti. Perciò, se avete comprato un filetto molto alto, dissalatelo in acqua fredda e, per verificare se è pronto per la cottura, estraete con una pinza alcuni filettini di carne dalla parte più alta, poi assaggiateli: se sono ancora troppo saporiti

Piatto Fasano, posata Tognana

Buongiorno *in dolcezza*



Morbidi, gustosi ed invitanti: i cake sanno sempre risvegliarci con dolcezza.

Alzata Maxwell& Williams, piattini e teiera Excelsa, tazza Villa d'Este, cucchiaino Modigliani, tovagliolo Linum

Torta alle nocciole

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
FACILE • STAMPO Ø 22 CM
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

250 G DI FARINA AUTOLIEVITANTE
140 G DI ZUCCHERO
25 G DI CACAO AMARO
5 UOVA, 80 G DI LATTE
100 G DI BURRO MORBIDO
30 G DI NOCCIOLE TRITATE FINEMENTE, 5 CUCCHIAI DI LIQUORE MARASCHINO

decorazione:

NOCCIOLE INTERE
ZUCCHERO IN GRANELLA

Preparazione

• In una ciotola versate le uova, il burro, lo zucchero, il cacao e le nocciole. Con le fruste elettriche lavorate il composto fino a renderlo amalgamato. Unite poco alla volta la farina autolievitante, poi versate il latte senza smettere di mescolare.

• Aromatizzate con il liquore e versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato.

• Distribuite in superficie le nocciole intere e lo zucchero in granella e infornate a 175° per 45 minuti.

• Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.

1. Versate la massa nello stampo unto e infarinato e livellatela in superficie.

2. Distribuite le nocciole spellate.

3. Completate con la granella di zucchero e infornate a 170° per 45 minuti.

Plum cake all'arancia

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 48/50 MINUTI
STAMPO DA PLUM CAKE 11X25 CM
PER 6 PERSONE

Ingredienti

300 G DI UOVA
180 G DI ZUCCHERO
240 G DI FARINA
180 G DI BURRO
2 CUCCHIAINI DI LIEVITO
2 PIZZICHI DI SALE
1 ARANCIA

decorazione:

GELATINA DI ALBICOCCHE
RICCIOLI DI CIOCCOLATO

Preparazione

• In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero, poi aromatizzate con la scorza grattugiata dell'arancia.

• Senza smettere di mescolare, aggiungete, una alla volta, le uova, unendo la successiva solo quando la precedente è stata assorbita dall'impasto.

• Setacciate su tutto la farina, il lievito e il sale. Mescolate con cura per amalgamare.

• Versate la massa nello stampo già unto e infarinato e livellate la superficie. Infornate il plum cake a 175° per 48/50 minuti. Quando il plum cake sarà cotto, sfornate e sformate il dolce sulla gratella a raffreddare.

• Decorazione: pennellate il plum cake con la gelatina di albicocche calda. Guarnite la preparazione con i riccioli di cioccolato.

Ciambella all'ananas

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FACILE
STAMPO Ø 21 CM
ALTO 11 CM
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

380 G DI FARINA
250 G DI BURRO
220 G DI ZUCCHERO
6 UOVA
4 FETTE DI ANANAS SCIROPPATO
1 BUSTINA DI LIEVITO
3 PIZZICHINI DI SALE
1 LIMONE

decorazione:
50 G DI PINOLI
GRANELLA DI ZUCCHERO
GELATINA DI ALBICOCCHE

Preparazione

• Montate i tuorli con metà zucchero.

• A parte montate anche il burro morbido con lo zucchero avanzato. Unite i due composti e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.

• Setacciate sulla massa la farina con il lievito e il sale, mescolate, poi, alternate con gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaio di zucchero semolato.

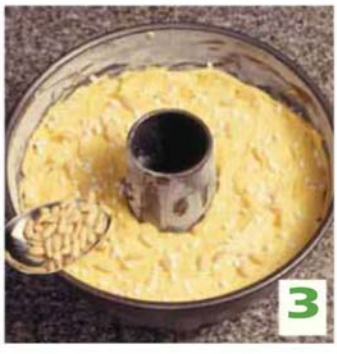
• Completate con l'ananas tamponato con carta da cucina e tagliato a pezzetti, poi versate il composto nello stampo imburrato e infarinato.

• Livellate la superficie e distribuitevi i pinoli e la granella di zucchero.

• Infornate la ciambella a 170° per 40 minuti, poi sfornatela e sformatela sulla gratella a raffreddare. Pennellate la ciambella con la gelatina calda.

1. Setacciate sulla massa la farina con lievito e sale.

2. Completate con le fette di ananas ben asciugate e spezzettate.



3. Versate in superficie i pinoli e la granella di zucchero.

Torta mele e noci

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 60 MINUTI
STAMPO Ø 26 CM • PER 6 PERSONE

Ingredienti

170 G DI BURRO MORBIDO, 200 G DI ZUCCHERO
300 G DI FARINA, 80 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO
6 UOVA, 20 G DI CACAO AMARO, 80 G DI NOCI TRITATE
1 BUSTINA DI LIEVITO, 3 PIZZICHI DI SALE
1 ARANCIA, 1 MELA, 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO SEMOLATO
decorazione: 1 MELA A FETTINE, GELATINA DI ALBICOCCHE

1. Montate il burro morbido con lo zucchero.

2. Montate le uova con lo zucchero rimasto.

Preparazione

• Fondete il cioccolato con 50 g di burro, poi lasciate intiepidire.

• Montate a crema il burro rimasto con 100 g di zucchero e, sempre mescolando, unite i due composti.

• A parte montate le uova con lo zucchero rimasto, quindi incorporate la battuta al burro, sempre continuando a montare.

• Setacciate sulla massa il lievito con la farina, il cacao e il sale. Mescolate bene, poi completate l'impasto con le noci, la buccia grattugiata dell'arancia e la mela a pezzettini.
Mescolate e versate la massa nello stampo imburrato e infarinato.

• Decorazione: disponete sulla superficie della torta le fettine di mela e spolverizzate con un cucchiaio di zucchero semolato.
Cuocete la torta in forno preriscaldato a 170° per 60 minuti. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare sulla gratella. Pennellate la torta con la gelatina di albicocche calda.

Raia Legnomagia

Piatto e pala Wald

Torta variegata cacao e yogurt

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
FACILISSIMA
PER 10 PERSONE
STAMPO Ø 24 CM

Ingredienti

150 G DI YOGURT BIANCO NATURALE
5 UOVA, 100 G DI OLIO DI SEMI
220 G DI ZUCCHERO
320 G DI FARINA
100 G DI AMARETTI TRITATI
20 G DI CACAO
3 CUCCHIAI DI LIQUORE ALL'AMARETTO
1 BUSTINA DI LIEVITO
1 PIZZICO DI SALE
1 BUSTINA DI VANILLINA

Preparazione

• In una ciotola montate i tuorli con 150 g di zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta. Senza smettere di mescolare, aggiungete lo yogurt e l'olio a filo.

• Unite all'impasto la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale, la vanillina e il liquore. Amalgamate gli amaretti tritati finemente.

• A parte montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto ed uniteli alla massa a cucchiaiate, mescolando sempre dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Prelevate 300 g di impasto e unite il cacao.

• Versate il composto neutro nella tortiera unta e infarinata, poi versate sopra a cucchiaiate la massa al cacao e mescolate leggermente i due impasti con una forchetta.
Ponete la torta in forno preriscaldato a 175° per 55 minuti.

• Quando sarà cotta, sfornatela, attendete 5 minuti, quindi sformatela su una gratella a raffreddare.

1-2. Versate la massa al cacao a cucchiaiate, poi con la forchetta mescolate poco i due impasti.

Torta pinolata

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
FACILE
STAMPO Ø 24 CM
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

175 G DI BURRO
175 G DI ZUCCHERO
150 G DI UOVA
70 G DI FECOLA DI PATATE
110 G DI TUORLI
190 G DI FARINA
4 G DI LIEVITO (1 CUCCHIAINO)
SEMI DI 1 BACCA DI VANIGLIA
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 ARANCIA

decorazione:

PINOLI, MANDORLE A BASTONCINO
ZUCCHERO SEMOLATO Q.B.

Preparazione

• In una ciotola montate il burro con lo zucchero, i tuorli, le uova, i semi di vaniglia e la scorza d'arancia. Quando la massa si presenta ben montata, incorporate le farine setacciate con il lievito e amalgamate. Ungete e infarinate la tortiera, quindi versate l'impasto, livellatelo e cospargetelo in superficie con abbondanti pinoli e mandorle a bastoncino.

• Completate con una spolverata di zucchero semolato e infornate per 35 minuti a 170°.

• Quando la torta sarà cotta, sfornatela, attendete 4/5 minuti e sformatela su una gratella a raffreddare.

1-2. Al burro montato aggiungete i tuorli e le uova amalgamando.

3-4. Setacciate sull'impasto le farine e versate nello stampo livellando.

5. Ricoprite con i pinoli, le mandorle e lo zucchero.

Surgelate la torta a fette: saranno pronte per essere gustate secondo il vostro gradimento.

Piatto Fasano

Riccardo & Ferrari

Nella cucina della redazione sono venuti a trovarci gli chef Nicola Ferrari e Riccardo Ferrari e hanno preparato per le lettrici quattro deliziose leccornie.

TAGLIOLINE CON ASPARAGI, PROSCIUTTO STECCATO E PESTO DI SPINACI

Per 4 persone

Ingredienti

- *Per la pasta:* 400 g farina 00, 4 uova
- *Per la salsa:* 100 g asparagi
8 fette di prosciutto crudo
1 scalogno, 10 g di pinoli
40 g di parmigiano, 30 g di spinaci
1 spicchio d'aglio
olio extravergine , sale, pepe

Lo chef Riccardo Ferrari sta preparando le taglioline.

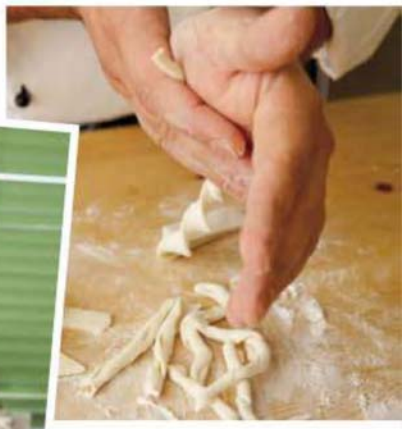
Preparazione

• Disponete la farina a fontana, aprite le uova e impastate. Proteggete la pasta con pellicola e lasciatela riposare in frigo per 60 minuti. Stendete la pasta e ricavate delle tagliatelle che lascerete asciugare.

• **Salsa:** rosolate in padella in un filo d'olio lo scalogno, gli asparagi puliti e tagliati a tocchetti e il prosciutto tagliato a julienne. Regolate di sale e di pepe. A parte preparate un pesto di spinaci: frullate le foglie di spinacio mondate e pulite, i pinoli, lo spicchio d'aglio e 20 g di parmigiano. Diluite con un filo d'olio fino ad ottenere una salsa cremosa.

• Lessate al dente le taglioline, scolatele e passatele subito in padella con gli asparagi. Distribuite nei piatti e guarnite con gocce di pesto di spinaci e il rimanente parmigiano reggiano.

& Nicola Ferrari



Lo chef Nicola Ferrari prepara gli strozzapreti, poi li mostra soddisfatto. Pronti per l'assaggio?

STROZZAPRETI ALLA CARBONARA CON FAVE E PANCETTA FRESCA

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

- *per la pasta:* 200 g di farina 00
100 g di acqua, sale
- *per la salsa:* 4 rossi d'uovo
100 g di fave fresche o surgelate
50 g di pancetta fresca
100 ml di panna fresca liquida
50 g di parmigiano, 1 scalogno
pepe nero, olio extravergine

PREPARAZIONE

- Impastate acqua, farina e sale. Poi lasciate riposare per 10 minuti in frigo. Stendete con la macchinetta la pasta spessa 4/5 mm e ritagliate delle strisce alte 2 cm e lunghe 5/6 cm.

- Formate degli strigoli passando ogni singolo pezzetto di pasta tra i palmi delle mani.

- Sbollentate le fave e sbucciatele. Rosolate in olio uno scalogno tritato, la pancetta fresca a cubetti o a striscioline e le fave.

- Cuocete gli strozzapreti in abbondante acqua salata, passateli in padella con le fave e la pancetta ed amalgamateli ad un composto di rossi d'uovo, panna, parmigiano grattugiato e pepe nero macinato fresco.

In cucina con gli Chef

Due chiacchiere con **Riccardo Ferrari**, per conoscere la sua filosofia di cucina

■ *Quando hai deciso di dedicarti alla cucina?*

Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero con la specializzazione di sala-bar, iniziai a lavorare come cameriere, ma poco dopo mi accorsi di guardare con ammirazione e invidia gli chef. Così nacque in me la voglia di ricominciare un nuovo percorso, ma ovviamente in cucina. Iniziai come aiuto cuoco, frequentando anche stage in rinomati ristoranti e corsi di specializzazione, poi sono seguite anche esperienze in pasticceria e panificazione. Nel cercare sempre nuovi stimoli e mai traguardi, incontrai un amico, Luca Brina che da quattro anni è il mio socio presso il ristorante "Trattoria Antichi Sapori" che gestiamo assieme.

■ *Quali menù proponete?*

I menu che proponiamo sono abbastanza completi, con piatti sia di carne che di pesce, dando spazio anche ai vegetariani e agli amanti dei formaggi. Il tipo di cucina che propongo si basa sulla stagionalità dei prodotti che mi assicura una migliore resa, sia in qualità che nei costi. Non disdegno i prodotti esteri, ma mi danno più orgoglio quelli italiani e magari locali delle terre in cui sono nato e lavoro (Vigarano Mainarda, FE), come la salama da sugo,i cappellacci, il tartufo, l'anguilla e il pesce di valle dei nostri lidi.

I piatti tradizionali non mancano, tuttavia preferisco rivisitarli per dare nuove sensazioni al palato, ma senza perdere i loro profumi che li hanno resi storici. Mi diverte anche la preparazione dei dolci che mi consente di provare nuovi abbinamenti e consistenze.

■ *Che progetti hai per il futuro?*

Con l' arrivo della primavera e dei suoi profumi utilizzo le erbe aromatiche per dare un tocco di freschezza e naturalità ai piatti: come tartara di manzo accompagnata da una confettura di cipolle al Fortana, poi quant'altro mi suggerirà lo sbocciare di tutti questi colori. Per il futuro mi propongo di continuare a guardare con la stessa ammirazione di quando iniziai questo mestiere i grandi cheef per continuare a imparare e trovare nuovi stimoli, ma soprattutto cercarli per degustare i loro piatti.

Trattoria Antichi Sapori
via Cento 246-248
Vigarano Mainarda- Ferrara
Telefono 0532/436044
www.trattoriaantichisapori.it

1-2 Lo chef Riccardo Ferrari adagia il baccalà nel pirottino. Una volta pronto, decora il tortino con baccalà e pomodorini.

TORTINO DI BACCALÀ ALLE ERBETTE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

4 patate, 200 g di erbette
50 g di burro
50 cl di latte
2 uova intere
100 g di baccalà fresco o dissalato
4 fette di pane
4 pomodorini
sale, pepe
olio extravergine

PREPARAZIONE

• Lessate separatamente in acqua salata le patate e le erbette, poi scolatele.

• Strizzate le erbette e passatele in padella con 50 g di burro, infine frullatele con le patate sbucciate, il latte, le uova. Salate, pepate e condite con un filo di olio. Distribuite il composto in 4 pirottini di alluminio monouso precedentemente imburrati e al centro adagiate un bocconcino di baccalà spellato e cubettato. Passate a bagnomaria a 100° per 35 minuti.

• Tostate le fette di pane e adagiatele nei piatti. Sformate il tortino sulle fette, poi decorate con bocconcini di baccalà e pomodorini.

Due chiacchiere con **Nicola Ferrari**, per conoscere la sua filosofia di cucina

■ *Nicola raccontaci di te.*

Sono nato a Ferrara e, senza falsa modestia, credo di essere generoso e, spero, anche simpatico.
Amo molto la cucina della mia nonna paterna Edda, da cui spesso traggo ispirazione e alla quale chiedo frequentemente consigli sui piatti della tradizione della nostra terra.

■ *Raccontaci della tua cucina.*

Come già ho accennato il forte legame con la nonna, mia ispiratrice e musa, la dice lunga sul fatto che sono rimasto molto legato alla mia famiglia e alla cucina del territorio ferrarese.
Sostanzialmente la tradizione che amo deve tuttavia "piacermi", perciò, al bisogno, ritengo di dover apportare tutte quelle modifiche che la rendono davvero affine ai miei gusti, più moderna e rivisitata per un risultato sempre migliore.

■ *Per te le amicizie e l'insegnamento sono fondamentali nella professione?*

I miei amici più cari esercitano tutti la professione di cuoco, come me.
Questo fatto, tuttavia, non alimenta tra di noi nessuna rivalità o invidia, anzi io sono molto orgoglioso dei loro successi (ecco perché affermo di essere generoso).
Insegno presso l'istituto alberghiero IAL di Ferrara e amo trasmettere ai ragazzi più giovani le mie esperienze e la mia passione per questa professione.

■ *Hai progetti per il futuro?*

Desidero continuare ad insegnare, cercando di motivare gli allievi e convincerli che questo lavoro si deve fare con amore; mi adopero perchè instaurino un buon approccio con questa professione, talvolta faticosa e impegnativa, ma che sa regalare anche profonde e inaspettate soddisfazioni.

BOCCONCINI DI CONIGLIO CON SPINACI FRESCHI E SPECK

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

4 cosce di coniglio
400 g di spinaci freschi
2 scalogni
8 fette di speck
20 cl di vino bianco
olio extravergine
1 rametto di rosmarino
pomodorini
sale, pepe

PREPARAZIONE

• Disossate le cosce di coniglio e tagliate dei bocconcini. Rosolate in padella il coniglio con scalogno e speck a pezzetti, sfumate con il vino bianco e terminate la cottura in 5 minuti. Salate e pepate.

• Saltate a parte gli spinaci con scalogno, olio e sale.

• **Presentazione:** sistemate gli spinaci sul fondo del piatto e sovrapponete i bocconcini di coniglio.
Guarnite con una fettina di speck tostata in padella, pomodorini e rosmarino.

1-2 Lo chef Nicola Ferrari rosola il coniglio in padella, poi sfuma con il vino bianco.
3 Lo chef impiatta la preparazione.

GHEMME DOCG 2004

Il primo vino che segnaliamo è un ottimo rosso prodotto con uve Nebbiolo al 90% con un 10% di Vespolina, i cui vigneti sono situati nel comune di Ghemme. Le sue caratteristiche sono: colore rosso rubino tendente al granata, profumi di fiori e frutti rossi molto maturi e speziato. In bocca emerge pieno, con tannini morbidi, di buona persistenza gustativa. Lo abbiamo assaggiato con il "Vitello al forno con verdure e salsa di panna" di pag. 38. Va servito tra gli 18-19°.

Torraccia del Piantavigna - Ghemme (No) tel 0163/840040 www.torracciadelpiantavigna.it

MONTIGL PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2006

Passiamo in Alto Adige per proporre un ottimo Pinot nero prodotto a Terlano. Il vino matura sia in grandi botti di rovere che nelle barrique. Il vino ha un colore rosso rubino, buona trasparenza, profumi di piccoli frutti rossi maturi percepiti anche al palato insieme ad una piacevole speziatura. Lo proponiamo con la "Polenta gratinata al pecorino con baccalà ai capperi" di pag. 48. Temperatura di servizio tra i 17-18°.

Cantina Terlano - Terlano (Bz) tel 0471/257135 www.cantina-terlano.com

RITRATTI MULLER THURGAU TRENTINO DOC 2008

Questo è un vino bianco aromatico prodotto in Trentino con uve Muller Thurgau. Nel bicchiere il vino si presenta con un colore giallo verdolino ed emana profumi fruttati e leggermente acidi. Al palato è fresco, sapido, vivace. Da provare con la "Insalata esotica con lo zenzero" di pag. 7. Va servito tra i 12-13°.

La-Vis - Lavis (Tn) tel 0461/440111 www.la-vis.com

VILLA BORGHETTI RIPASSO SUPERIORE VALPOLICELLA DOC 2006

Passiamo in Valpolicella per presentare un vino rosso prodotto con un mix di uve fra la Corvina, Rondinella, Corvinone e Negrara. Il vino, dopo la prima fermentazione e stazionamento in serbatori di acciaio fino a febbraio, viene fatto ripassare sulle vinacce esaurite dell'Amarone. Rosso rubino intenso, profumo di tostature, caldo e morbido. Noi lo abbiamo gustato con lo "Stinco al forno con cipolline" di pag. 39.
Va servito tra i 17-18°.

Pasqua - Verona tel 045/8432111 www.pasqua.it

PIGNOLO COF DOC 2005

Per il Friuli presentiamo questo vino rosso prodotto con un antico vitigno autoctono, il Pignolo. Il colore del vino è rosso rubino con riflessi violacei. Esprime profumi di frutti di bosco ed un piacevole sentore di liquirizia. In bocca è pieno, avvolgente e persistente. Da provare con il "Tortino di semolino, salsiccia e radicchio" di pag. 33. Va servito tra i 18-19°.

Conte d'Attimis Maniago - Buttrio (Ud) tel 0432/674027 www.contedattimismaniago.it

BORGO TESIS REFOSCO FRIULI GRAVE DOC 2008

Siamo ancora in Friuli ma nella zona del Grave per un rosso prodotto interamente con uve Refosco. Il vino avvince per il colore rosso rubino carico e il profumo di frutta rossa, abbastanza equilibrato. Proponiamo l'abbinamento con i "Ravioli paprika e cumino" di pag. 7.
Temperatura di servizio tra i 16-17°.

Fantinel - Tauriano di Spilimbergo (Pn) 0427/591511 www.fantinel.com

FARNITO CABERNET SAUVIGNON IGT 2004

Della Toscana presentiamo questo vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon allevate in provincia di Siena. Il vino ha colore rosso rubino con riflessi aranciati. Il suo profumo è complesso, speziato e di grande struttura. Noi lo abbiamo assaggiato con il "Tacchino alla salvia" di pag. 35. Va bevuto tra i 18-20°.

Carpineto - Greve In Chianti (FI) - Localita' Dudda - tel 055/8549062 www.carpineto.com

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2004

Siamo ancora in Toscana per proporvi questo Brunello prodotto con le uve Sangiovese allevate a Montalcino. Il vino possiede un bel colore rosso vivace, e profumo di frutta rossa, di vaniglia e liquirizia. Al gusto il vino è caldo, pieno e armonico con finale lungo e persistente. Lo abbiamo assaggiato con l' "Agnello piccante al forno" di pag. 8. Si serve tra i 18-19°.

Fattorie dei Barbi - Montalcino (Si) tel 0577/841111 www.fattoriedeibarbi.it

MONTESCURO CONERO RISERVA DOCG 2006

Ora siamo nelle Marche per presentarvi una riserva di rosso Conero prodotto con le uve Montepulciano. E' un vino che presenta un colore rosso rubino con riflessi granati, ed è abbastanza intenso e complesso, sia all'olfatto che al gusto. Lo proponiamo in accompagnamento con i "Trofie alla Molisana" di pag. 27, servito ad una temperatura di circa 16-18°.

Moncaro scarl - Montecarotto (AN) - tel. 0731/89245 - www.moncaro.com

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT 2008

Siamo in Abruzzo per presentare un vino bianco prodotto con uve autoctone Pecorino. Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, questo vino è fruttato, di buona struttura e piacevolezza. Ottimo l'abbinamento con il "Baccalà in umido con patate" di pag. 51. La temperatura suggerita è tra i 12-13°.

Cantina Tollo - Tollo (Ch) tel 0871/96251 www.cantinatollo.it

PORTAFALSA SALICE SALENTINO DOC 2008

Siamo arrivati in Puglia per presentare ancora un vino bianco prodotto con uve Chardonnay. Nel bicchiere il vino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di frutta esotica, e al gusto è fresco e sapido. Proponiamo l'abbinamento con i "Troccoli con polpo" di pag. 23. Si serve tra i 10-11°.

Az. Vit. Francesco Candido spa - San Donaci (Br) tel. 0831/635674 www.candidowines.it

GRAVELLO VAL DI NETO IGT 2006

Chiudiamo con questo ottimo rosso di Caloria prodotto con uve Gaglioppo per un 60% ed il rimanente Cabernet Sauvignon. Il vino ha un bel colore rosso rubino carico, profumi di frutta rossa matura, in bocca lo si gusta pieno, complesso e persistente. Lo abbiamo assaggiato con la "Pasta e patate al forno" di pag. 23. La temperatura di degustazione è 17-18°.

Librandi - Cirò Marina (Kr) tel 0962/31518 www.librandi.it

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Le novità Casalinghi per voi

▶ Ispirazione "amore"

Il colore rosso domina nelle decorazioni con i cuoricini della nuova Linea Design; realizzate attraverso una lavorazione completamente artigianale, impreziosiscono il servizio ideale per la tavola di San Valentino.

Ceramicheltalia, Atripalda (Av), tel. 0825/670949, www.ceramicheitalia.it

▶ Per un San Valentino... coi fiocchi

Con i nastri personalizzati da una cascata di cuoricini anche il più semplice regalo di San Valentino diventerà la sorpresa più gradita.

Francesco Brizzolari srl, Codogno (Lo), tel. 0377/313111, www.nastribrizzolari.com

Per una colazione romantica

Il set monoporzione con coppetta portaburro, piattino per la marmellata e coltellino per spalmare è il regalo perfetto per organizzare una colazione speciale che consente una "partenza" in dolcezza.

Rosso regale, www.rossoregale.it

▶ Nuove coppie in cucina

"Aiutante" è il nuovo menage olio e aceto dalla silhouette rigorosa e dal disegno essenziale, che coniuga in modo sapiente lo stile razionale del designer e la filosofia della funzionalità.

Serafino Zani, Lumezzane (Bs), tel. 030/871861, www.serafinozani.it

◀ Il tostapane

Originale e decorativo questo tostapane di Soizick è da lasciare in bellavista così da poter apprezzare in ogni momento le sue allegre decorazioni.

Soizick, www.soizick.com

Pausa caffè

Il caffè più buono è quello gustato in buona compagnia. A renderlo ancora più speciale saranno la caffettiera e le tazzine termiche personalizzate con dolcissimi cuoricini.

Frabosk, Lumezzane S.Apollonio (Bs), tel. 030/8250611, www.frabosk.it

▼ Gioielli per la cucina

Il nuovo ramo aziendale Ballarini Professionale si dedica al programma Alta Cucina proponendo 700 referenze suddivise in 11 differenti collezioni, studiate per soddisfare le esigenze degli chef.

Ballarini, Rivarolo Mantovano (Mn), tel. 0376/9901, www.ballarini.it

Le novità Alimentari per voi

◄ Una panna speciale

La nuova gamma ViaLat firmata da Spray Pan è la panna a basso contenuto di lattosio (inferiore allo 0,1%), dedicata a chi ama la panna ed è intollerante al lattosio.
CO.DA.P., Marcianise (Ce), tel. 0823/822111, www.codap.it

Un mare di benessere

Lo stoccafisso, oltre ad essere un alimento estremamente versatile in cucina, perché si presta ad una infinita gamma di squisite ricette, regala, oltre al sapore, anche tanto benessere nei suoi preziosi nutrienti.
Norge, www.fiordisapori.it

► Il re dei purè

Il Purè Al Naturale McCain, preparato con patate selezionate di prima qualità, è praticissimo perché porzionato e surgelato in comodi dischi che ne facilitano il dosaggio.
McCain, Bergamo, tel. 035/2272111, www.mccain.it

▼ Un infuso per l'inverno

L'infuso Lampone & Echinacea si compone di una deliziosa miscela fruttata che combina il sapore succoso dei lamponi con i benefici dell'echinacea, ottima per rafforzare le difese immunitarie.
Twinings, www.twinings.it

◄ Lo zafferano

Lo zafferano 3 CUOCHI è un prodotto totalmente naturale, ottenuto dalla lavorazione artigianale dei migliori pistilli di *crocus sativus*. Per regalare ai vostri piatti tutto il profumo pronunciato e inteso della spezia più preziosa al mondo.
Bonetti, Milano, tel. 02/4562082.

La pasta

Le Regionali sono formati di pasta stuzzicanti che vi faranno assaporare il piacere delle autentiche tradizioni gastronomiche italiane.
Barilla, Parma, Numero verde 800-862323, http://it.primopiatto.barilla.com

► W i carciofi

Carcioghiotto è il contorno Peperlizia Ponti di carciofi interi lavorati dal fresco secondo una ricetta tradizionale, arricchito con rosmarino, peperoncino e aglio, conservati in olio di girasole e olio extravergine di oliva. Perfetto per affiancare arrosti saporiti o per arricchire una sana insalata verde.
Ponti, Ghemme (No), tel. 0163/844111, www.ponti.com

Elenco ricette 2009

Febbraio/Marzo n° 49

Cannoli fritti ripieni. 5
Piccoli bignè fritti 7
Ciambelline. 8
Frittelle Giacomino 8
Zeppole di S.Giuseppe con le patate 9
Frittelle di mela 10
Krapfen alla ricotta . . . 11
Cannelloni di ricotta con ragù. 12
Arrosto farcito 12
Crocchette di pollo. . . . 14
Tartine all'avocado . . . 14
Pennette alle melanzane 15
Friselle con caponatina 16
Vol-au-vent al formaggio e basilico. 16
Involtini di salmone . . . 17
Tramezzini di scampi . . 18
Scaloppe al brandy . . . 18
Zuppa inglese 19
Pane con pomodori secchi 20
Pasta con le sarde 21
Insalata primavera 21
Maltagliati con fagioli borlotti e gamberetti. . . 22
Crema di patate con guanciale 24
Pasta mista con patate. 25
Minestra austriaca con l'orzo 26
Vellutata di bietole e spinaci 27
Involtini con acciughe 30
Bigoli con involtini. . . . 31
Involtini ai funghi con il riso. 32
Involtini con la mortadella. 33
Involtini con i carciofi. 34
Involtini al radicchio e gorgonzola. 35
Vindaloo di maiale e riso 36
Pollo tandoori 38
Polpettone zafferano e zenzero 38
Agnello piccante 40
Zuppa di lenticchie . . . 41
Riso al curry con verdure 42
Mousse cioccolato e peperoncino 43
Torta di porri, patate e salmone affumicato. . 45
Carote e patate al forno con besciamella al porro. 46
Tortino di pane e cipolle 47
Indivia farcita 48
Finocchi gratinati 49
Insalata di cappesante, mandorle e legumi 51
Spaghetti bianchi alle vongole. 52
Risotto al profumo di mare 53
Zuppetta del marinaio. 54
Troccoli con cozze e vongole 55
Lombo di coniglio farcito con canestrato pugliese e pomodoro secco, su zatterina di cardi e olive neretine. . 57
Rivisitazione del vitel tonnè. 58
Sgombro su caponatina di melanzane con pomodori d'inverno, gamberi bianchi e passatina di ceci. . . . 59
Vellutata di lenticchie di Castelluccio con ortelli di antica salsa norcia e tartufo nero. . . 63

Aprile/Maggio n° 50

Torta Campana. 5
Pasta crudo e asparagi. 7
Strudel di verdura. 7
Agnello alle spezie 8
Treccine del buon augurio 8
Coniglio aromatico 9
Biscotti fiorellini. 10
Torta ricotta e limone. . 11
Crostino con il tonno . . 12
Arrosto con salsa all'olio 12
Raviolo al tonno 13
Risotto allo zafferano e verdure di primavera . . 15
Riso olive, capperi e pesce 16
Risotto con carciofi . . . 17
Risotto con formaggio e zucchine 18
Riso con pollo e salsiccia piccante. 19
Bruschette con pomodoro e formaggio 21
Spaghetti con pomodoro fresco 21
Scaloppine al vino bianco. 22
Pere, caprino e pane . . 22
Malloreddus olio, peperoncino e pecorino romano 23
Sogliole in padella al marsala 23
Penne al pesto con pomodori 24
Frittata alla mozzarella e piselli 25
Cannellini con insalata riccia e salsa di acciughe 25
Parmigiana con melanzane e patate . . 27
Purè arancio. 28
Purè verde. 28
Purè rosso. 28
Tortino di patate con carciofi e salsiccia 29
Teglia di baccalà e patate. 30
Patate e peperoni al forno. 30
Patate e carciofi 31
Minestrone con patate e porri 33
Focaccia farcita 34
Fettuccine con i funghi 35
Pasta all'uovo. 35
Saltimbocca alla romana 36
Insalata di legumi 36
Tacchino alla pizzaiola 37
Bistecca agli odori e alle spezie 39
Carpaccio con sedano, grana e pomodorini. 40
Pizzaiola ai capperi. . . 40
Filetto di manzo fasciato con nuvola di patatine fritte. 42
Polpette con cipolle al Marsala 43
Gnocchi al forno con baccalà 44
Pizze con baccalà. . . . 44
Zuppa di baccalà. 45
Acqua pazza con pesce misto 47
Cefalo al cartoccio. . . . 48
Spiedini di seppioline 48
Ombrina alle verdure . . 49
Involtini di pesce spada con uvetta e pinoli 50
Sgombri vestiti 51
Torta cremosa 53
Crostata golosa 54
Cioccolatini al gianduia 55
Mousse al cioccolato . . 56
Risotto alle verdure mantecato con pesto di basilico. 58
Bagnetto verde 61
Gran bollito alla piemontese. 61
Pici in aglione 65
Petto di faraona al vin santo 65
Insalata di mela e tacchino. 66
Frittelline di pesce. . . . 66
Trofie con salsiccia e cavolfiore. 67
Minestrone con il riso. . 67
Trota salmonata con patate 68
Tartufi al cioccolato . . . 68

Giugno/Luglio n° 51

Pasta alla "carbonara" di peperoni. 5
Pasta alle verdure. 7
Spaghetti con pomodoro secco, straccetti, capperi e origano. 7
Paccheri all'arrabbiata . . 8
Torciglioni al sugo di seppie 9
Pasta zucchine e gamberetti. 10
Crudaiola di ortaggi e olive 12
Fagottini di carne al patè 13
Frisella pomodoro e patè di olive 13
Ravioli ricotta e limone 14
Insalata di pasta, pomodoro, olive e mozzarella 16
Polpette con pomodoro 17

Insalata di farro e rucola 18
Carpaccio di cernia. . . 19
Biscotti all'olio e cioccolato. 19
Penne al pomodoro . . 20
Omelette al formaggio 21
Insalata con la rucola. . 21
Pasta al ragù di salsiccia 22
Insalata mista 22
Polletto con i peperoni . 23
Bruschette con i pomodori 24
Risotto alla provola affumicata e noci 24
Scaloppine con tris di verdure 25
Plum cake allo yogurt. 25
Puntine alla paprica . . .27
Bruschetta con pomodoro e feta. 27
Costine di agnello con timo e cipollotti. 28
Bruschetta con melanzane e olive 28
Coppa aglio e peperoncino 29
Bruschetta con pomodoro fresco. 29
Filetto marinato al vino. 30
Bruschetta con zucchine 30
Polletto allo zenzero e miele. 31
Bruschetta ricotta, pere e miele. 31
Bruschetta patate e pesto. 32
Salsiccia nei due formati 32
Filetto di maiale alle spezie fini. 33
Bruschetta con i funghi. 33
Salmone Norvegese grigliato con finocchio. .34
Filetto di Salmone Norvegese e zucchine gratin al forno 34
Salmone Norvegese in dadi a vapore su finocchio a velo e arancia 35
Salsa al curry. 36
Salsa allo yogurt 36
Salsa andalusa 36
Salsa al limone. 36
Salsa all'avocado 37
Salsa al gorgonzola. . . 37
Salsa rosa 37
Salsa alla menta 37
Vinaigrette classica . . . 37
Salsa basilico e pecorino 38
Salsa profumata 38
Salsa con uovo sodo . .38
Salsa al miele. 38
Salsa saporita. 39
Salsa salmoriglio. . . . 39
Salsa al tonno. 39
Salsa alla soia. 39
Salsa verde. 40
Salsa di Bassano 40
Salsa capperi e prezzemolo 40
Salsa alla senape 40
Salsa tartara. 40
Nature di salmone su nido di patate 42
Insalata di pesce e frutta. 42
Mattonella mare e orto. 42
Frittelle con le acciughe. 44
Reginette al tonno. . . . 45
Insalata con crostini alla bottarga. 46
Involtini di peperone e tonno 47
Polpettone con il tonno. 48
Pasta con bottarga. . . .49
Granita alla pesca. . . . 51
Sorbetto speciale al caffè 51
Granita all'albicocca . . 52
Granita ai frutti di bosco 52
Sorbetto in rosa 53
Sorbetto aromatico lime e zenzero 54
Granita al melone 55
Sorbetto al limone 55
Crema di ortiche con polpettine di manzo, pane nero e calendula. 56
Insalata di gamberi e fragole con germogli di asparago e melissa. 59
Caramelle di faraona con funghi cardoncelli, carciofi e germogli di sango, zabaione di parmigiano 58
Branzino con asparagi, arancia e acetosella . . 59
Insalata di fiori di germogli con piccioni e aceto balsamico tradizionale di Modena 60
Panini al miele, limone e lavanda 60
Mousse di ricotta e liquirizia con fiori di rosmarino. 61
Carne salada tradizionale 65
Canederli tradizionali allo speck. 65
Polenta di patate. 67
Zuppetta di frutti di bosco con gnocchetti di frolla e granita 67

Agosto/ Settembre n° 52

Sofficelli. 5
Bruschetta uova sode, tartara e acciughe. 6
Olive a sorpresa. 7
Crostoni agrodolci 8
Pasta zen. 8
Insalata di orzo e tonno. 9
Spiedoni di mare. 9
Dolcezza alle fragole . . 10
Tartare di albicocche . 10
Sorbetto al cocomero . 11
Pane gastronomico . . . 12
Panzerotti 12
Patate al pesto Carli. . . 13
Roast-beef con crostini. 13
Pappardelle alla Norma. 15
Pasta fresca con erbette e salmone. . . . 16
Orecchiette integrali con verdesca e melanzane 17
Fusilli napoletani con straccetti 18
Pici con sugo di coniglio 19
Panzerotti al forno con Bitto e prosciutto. . 20
Panzerotti fritti alla parmigiana 21
Minicalzoncini fritti alle spezie 21
Calzoncelli integrali ai funghi 22
Panzerotti con pecorino 23
Panzerotti fritti con gli spinaci filanti 23
Panzerotti olive e pesce 24
Panzerotti formaggio Bra e ricotta 24
Panzerotti speck e zucchine. 24
Cous cous con involtini piccanti. 26
Pasta diavolina 28
Pizzette al salame e peperoncino. 29
Spiedini di pollo su riso giallo alle spezie 30
Peperoni farciti con fagioli, tonno e peperoncino 31
Bruschette prosciutto crudo e julienne di verdure. 32
Nidi di pasta con verdure, uova e salume 33
Prosciutto e uova. 34
Polpettone farcito 35
Insalata di farro e uova sode. 36
Crespelline agli spinaci farcite. 37
Lonza con vinaigrette di miele e peperoncino . . 39
Salsa con patate, capperi e peperoni 39
Tacchino arrosto con melanzane e salsa al cetriolo 40
Vitello tonnato 41
Roast beef alle aromatiche 42
Zuppa fredda di zucchine alla menta con marinata di pesce spada 44
Insalata di tonno e crostatina di pesca al pepe nero. 45
Fritto di risotto piccante. 45
Crostini con gamberi e quenelle. 46
Pasta con pistacchi, gamberoni e polpa di granchio . . . 47
Risotto canocchie e scampi 48
Gamberoni al sale 49
Sformato di patate e gamberi 50
Mare in insalata 51
Bavarese alla pesca e zenzero. 53
Crema classica con frutti di bosco e meringhette 53
Zuppa inglese con ciliegie 54
Mattonella gelata con anguria e pesche 55
Crema di semolino con frutta 56
Patata farcita al tartufo 58
Tagliatelle al matterello con sugo d'oca. 59
Involtino di pollo con salsa tartufata. . . 60
Mini torcolo con zabaione al vin santo del convento 61
Mezzo pacchero di Gragnano al ragù di scorfano e peperoni . . 65
Gamberetti su crema di melanzane e patate croc-

canti. 65
Verdure con crema di formaggio. 66
Insalata d'estate 66
Panino Poldino. 67
Insalata di tacchino e frutta. 67
Farro alla cantonese. . 68
Crostata fruttina 68

Ottobre/ Novembre n° 53

Rostì 4
Crocchette. 5
Pizzette fritte di pasta lievitata alle patate. 5
Tortino di farro mantecato con salsa di peperoni Lazzaris. 6
Paccheri farciti con ripieno di melanzane e acciughe. 6
Lombata di coniglio farcita con erbette e chips di polenta 7
Tagliatelle radicchio e zucca 9
Zuppa con fagioli, pasta e funghi. 9
Gnocchetti di patate con funghi e pancetta. 10
Lasagne salsiccia e zafferano. 11
Minestra di riso e lenticchie. 12
Mezze maniche ai broccoli. 13
Tenebroso aperitivo di bienvenue. 16
Ficus Lacrimarum. 17
Crostini Dark 17
Capelli di strega. 18
Barchette di caronte. . . 18
Devil's meat. 19
Delizia Noir 20
Crostatine ombrose . . . 20
Calzone farcito con tonno, carciofini e crema di pomodori. 22
Tortillas con pesto e zucchine. 23
Frittelle di baccalà con sfizio di acciughe. . 23
Pane toscano con salsa di pomodorini. 24
Zuppa di verza, speck e pane. 25
Ciambellone semplice di pane 25
Pane di patate e pomodori secchi 26
Focaccia stracchino, rucola e prosciutto 26
Pasta ammudicata. . . . 27
Torta di pane, spezie e carne. 28
Panini con gocce di cioccolato. 29
Sugo base per risotti con: carne, pesce, peperoni, asparagi, carciofi e ragù di carne. 30
Cannelloni. 31
Polenta. 32
Parmigiana di melanzane 33
Pollo alla pizzaiola . . . 34
Mousse panna, yogurt e frutti di bosco 34
Pollo alle spezie e mais. 36
Cotolette di pollo fritto. 38
Fusi di pollo con polenta. 39
Tacos con pollo 40
Coscette di pollo arrosto con patate. 41
Insalata di baccalà con cannellini 42
Tagliatelle con baccalà e olive 42
Baccalà con cartoccio di cipolle agrodolci. 42
Paccheri di Gragnano e salmone con melanzane marinate su fondente di ceci. 45
Antipasto di salmone con vinaigrette ai frutti di bosco. 45
Risotto con spinaci e salmone 46
Spiedino di salmone e zucca violina al pecorino. 47
Terrina di salmone e porri 48
Tartara di salmone su radicchio marinato. 49
Torta alle albicocche. . 51
Torta agli amaretti 51
Torta al cioccolato e rum. 52
Ciambella marmorizzata 53
Plum cake al cocco. . . 54
Torta al mais e frutta secca. 55
Torta con farcia alle castagne. 56
Torta sbrisolina. 57
Nizzarda autunnale con funghi porcini, testina di vitella e amaranto. 61
Maccheroni di gragnano alla colatura di alici con fagioli di pigna e trippa di vitello. 62
Fondente di cosciotto di agnello sambucano al succo d'acero, coste di bietola con frutti rossi. . 63

Dicembre/ Gennaio n° 54

Tortelloni di patate con fonduta ai formaggi 7
Trancio scottato di branzino, farro, mandorle e zafferano. 8
Polentina con pescatrice. 9
Cappelletti due colori farciti di baccalà, in minestra di finocchi al limone 10
Gamberoni alla salamoia e pecorino in vellutata di broccoli. . 11
Bruschetta di panettone con gelato. 12
Bagnacauda. 14
Faraona all'arancia e acciuga. 14
Vellutata di patate con crostini all'acciuga. . . . 15
Insalata di cappone con verdurine e mostarda. . 17
Zuppa di pane con olio al rosmarino. 17
Ravioli di stinco alla salvia su zabaione di parmigiano e prosciutto croccante. 18
Cotechino con millefoglie di patate 18
Suprema di faraona farcita al Sagrantino passito con mantecato di orzo. 19
Coppe after-eight. 20
Crêpes con finocchio e pancetta. 23
Tagliolini profumati al limone 23
Lasagna al radicchio. . 24
Ravioli con pecorino e olive. 25
Tagliatelline al petto d'anatra e zucca 26
Fonduta con crostini al tartufo. 29
Sformatino di parmigiano. 29
Pennoni al forno con prosciutto e asparagi 30
Risotto verdone. 31
Pasta con polpette alla calabrese 32
Involtino di tacchino con pecorino romano e crema di broccoli. 33
Riso alla zucca mantecato con cotechino, pepe e grana. 35
Pane imbottito 35
Sedano ripieno con salsiccia. 36
Salsicce e lenticchie. . . 37
Pizza alla scarola, cotechino, zafferano e uvetta. 38
Salsicce all'uva 39
Millefoglie di Stoccafisso di Norvegia 40
Stoccafisso di Norvegia ai pistacchi con essenza di basilico. 40
Stoccafisso di Norvegia ai carciofi 41
Fritto misto con pastella all'arancia 43
Fritto con pastella di ceci. 43
Tempura di pollo e coniglio su fonduta di squacquerone. 44
Broccoli romani, carciofi, salvia e salsa di pomodoro. 45
Merluzzo in camicia di miele 46
Pasta al salmone e cime di rapa 48
Sformatino di salmone con stufato di cicoria e insalata di cannellini 49
Strudel di salmone su vellutata di zucca 49
Rotolo di pasta biscotto con salmone, ricotta e broccoli. 50
Coda di rospo alle mandorle 52
Alici fritte con carpione di verdure. 52
Salmone marinato con scarola e avocado. 53
Bignè farciti con formaggio e acciughe. . 54
Insalata di finocchi, cappesante e gamberoni. 55
Insalata di seppia grigliata 55
Torta bianco Natale. . . 57
Ciambella bianca e rossa. 57
Semifreddo al torrone con coulisse di lamponi. 58
Ovali accoppiati 59
Crostata dolce stellina . 60
Cappellacci al cacao ripieni di ragù di coda alla vaccinara. 64
Crema cotta di patate con zampone. 65
Piccioni con carciofi croccanti, melograno e fonduta di pecorino. 66
Filetto di maiale in crosta di nocciole 68
Budino di latte con composta di zucca violina . . . 68

Grande concorso "CHE CUOCA SEI?"

SI È CONCLUSO CON SUCCESSO IL GRANDE CONCORSO "CHE CUOCA SEI?". DI SEGUITO TROVERETE L'ELENCO DEI VINCITORI CHE HANNO RICEVUTO MERAVIGLIOSI E UTILISSIMI PREMI.

Ringraziamo tutte le lettrici e i lettori che hanno partecipato numerosi e con grande entusiasmo.

PER INFORMAZIONI SULLA CONSEGNA DEI PREMI CONTATTATECI TELEFONICAMENTE ALLO **059/821945** OPPURE ALL'INDIRIZZO MAIL sandra.cavazzuti@piuquado.com

TROVERETE L'ELENCO COMPLETO DEI VINCITORI E I LORO RELATIVI PREMI ANCHE SUL SITO WWW.PIUCUCINA.IT

1 VINCITORI DEL PREMIO
BATTERIA DI PENTOLE "TITANIO" BALLARINI*

1. BETTONI DONATELLA	VOGHIERA FE
2. NOTI MIRIAM	SAN VINCENZO LI
3. MONDELLO PIERA MIRELLA	GALLARATE VA
4. MASSIDDA MARINA RITA	PORTO TORRES SS
5. CROBEDDU PINO	CAPOLIVERI LI
6. CECCARELLO PATRIZIA	PALMANOVA UD
7. TULIS ANTONELLA	MARTIGNACCO UD
8. LEPRATO PAOLA	STREVI AL
9. CATTANEO GIUSEPPINA	INVERIGO CO
10. MASTINO LUANA	CERIGNOLA FG

2 VINCITORI DEL PREMIO
SET DI PASTICCERIA "LA DOLCE VITA" BALLARINI*

11. PICCIN SILVIA	VITTORIO VENETO TV
12. STARRANTINO ANGELA	RUBANO PD
13. MASSARO SERGIO	FOGGIA FG
14. LEONARDI KATIA	CALTANISSETTA CL
15. MORINI LAURA	ALATRI FR
16. LIVERANI MIRIAM	COTIGNOLA RA
17. STORARI FRANCESCA	SPEZZANO DI FIORANO MO
18. CIVALE MARIA	PONTECAGNANO SA
19. RAVELLI LILIANA	CASTENEDOLO BS
20. SIRAGUSA LUCIANA	MONTEFIASCONE VT

3 VINCITORI DEL PREMIO
CASSERUOLA "SUGHIERA" BALLARINI*

21. LUPETTI SERENA	AREZZO AR
22. VALERIO MONICA	VERONA VR
23. ZICHELLA VALERIA	LUCERA FG
24. VACCARO GRETA	NICHELINO TO
25. FLAVIANO CATERINA	INVERUNO MI
26. BARBARA ROSANNA	CASA SANTA ERICE TP
27. CERUSO MARIACRISTINA	PALMANOVA UD
28. CASTANGIA GIUSEPPINA	SINDIA NU
29. STALLONE ANGELA	MEZZOCORONA TN
30. BOLOTTI ILARIA	SANT'ANGELO LODIGIANO CO

4 VINCITORI DEL PREMIO
CASSERUOLA "CUOCIAROMA" BALLARINI*

31. VOLTA GIANPAOLA	MEZZANI PR
32. NANNETTI ALESSANDRA	PRATA GR
33. RUSSO CRISTINA	TORCHIARA SA
34. MEZZARI SARA	VILLANUOVA S/C BS
35. BELARDO GIANNA	SUCCIVO CE
36. MORINI STEFANIA	CLASSE RA
37. FOLINI PAOLA	CHIURO SO
38. BONAIUTI SIMONA	SCANDICCI FI
39. DE ROSSI FILIPPO	VELLETRI RM
40. TRIVELLATO GIULIANA	VALLEMOSSO BI

* Per maggiori informazioni sui premi consulta il regolamento completo su www.piucucina.it

5 VINCITORI DEL PREMIO ABBONAMENTO ANNUALE A "PIU' CUCINA"

41. CASTRO PATRIZIA	OZZANO DELL'EMILIA BO
42. LUNARDI ELENA	PORDENONE PN
43. FUSCO MARIA ROSARIA	GALLARATE VA
44. MANGANELLI MARTINA	ARBIA SI
45. LACERENZA VITA CRESCENZA	AVIGLIANO PZ
46. CONTI INES	VITTORIA RG
47. GIOIA FRANCESCA	EBOLI SA
48. MULARONI VALERIA	PIEVE ACQUEDOTTO FC
49. CHELI CLAUDIO	MOZZANO S.PIETRO LU
50. GRANDI SARA	FIORENZUOLA D'ARDA PC
51. FIORENZO PASQUALINA	FORMIA LT
52. DIDOMENICO RAFFAELLA	PALAZZOLO ACREIDE SR
53. MASSARENTI SILVIA	MIRABELLO FE
54. REGGIANI FRANCESCA	PARMA PR
55. BERARDI RITA	ROMA RM
56. ZAMBELLI ROBERTA	RIVOLTELLA DEL GARDA BS
57. PACIENZA TERESA	ALTOMONTE CS
58. SALA ELISA	CARPI MO
59. PONTE MARILENA	SAMONE TO
60. DAMILANO CRISTINA	TORTONA AL
61. ORTENZI BARBARA	CIVITANOVA MARCHE MC
62. DE LUCA MARIA	CASTIGLIONE COSENTINO CS
63. REVERBERI FRANCESCA	CORREGGIO RE
64. SANSOSTI PATRIZIA	NOVI LIGURE AL
65. MARIGNOLI ROSELLA	VITERBO VT
66. MERCATALI ALBERTINA	SAN PIETRO IN VINCOLI RA
67. VIESTO ANNALISA	CASTELLAMMARE DI STABIA NA
68. FIOCCO LAURA	VIGONZA PD
69. TOSATO SILVANA	LEGNAGO VR
70. ODOARDI FRANCESCA	MORANO CALABRO CS
71. PERACCHI IVANA	SANT'ILARIO D'ENZA RE
72. NOBILE VALENTINO	MASSA MS
73. VERRENGIA GIULIA	CASSINO FR
74. CANDUSSO MICHELA	MORUZZO UD
75. SPOTO ROSA MARIA	CORREGGIO RE
76. NAPOLITANO GAETANA	SIRIGNANA AV
77. PARADISO AGATA	SANTERAMO BA
78. QUAGLIA FACCIA PAOLA	ROASIO VC
79. EISERA VALENTINA	PORTALBERA PV
80. SIMONETTI RAFFAELLA	MONTE SAN VITO AN
81. CAPOMAGI MARCELLA	MENTANA RM
82. SINACCIO WALLY	BUTTIGLIERA ALTA TO
83. CHITI MARTINA	LAMPORECCHIO PT
84. RANGONI SARA	MEDICINA BO
85. MASCIOCCHI MONICA	ASCOLI PICENO AP
86. SCIOTTO SANTINA OLIVARELLA	SAN FILIPPO DEL MELA ME
87. OMA' GIULIANA	PALLERONE MS
88. CASAROTTO MARIAGRAZIA	CHIUPPANO VI
89. ROMAGNOLI DANIELA	ARCO TN
90. VIVONA PIERANGELA	ERICE CASA SANTA TP
91. TOSI CRISTIANA	FERRARA FE
92. PICONE ANNAMARIA	BUONABITACOLO SA
93. PETRONCINI LUCIA	VILLANOVA DI CASTENASO BO
94. SIMONETTI STEFANIA	CHIARAVALLE AN
95. D'ARMENTO MARIA ANTONIETTA	MARCONIA MT
96. SIMBULA LUISA	DONORI CA
97. ALBAN BEATRICE	VERONA VR
98. TURCATO ORIELLA	PONTI SUL MINCIO MN
99. MIUCCI ANNA LUCIA	MONTE SANT'ANGELO FG
100. SEREGNI ANNA	PIACENZA PC
101. PELLEGRINI CARLA	SAN DONATO VAL COMINO FR
102. MANNINO FORTUNATA	MISTERBIANCO CT
103. BRESSAN CARLA	VELO D'ASTICO VI
104. SIGNORINO SILVANA	SIRACUSA SR
105. BRUSA LAURA	BOLOGNA BO
106. MARONE PATRIZIA	CERNOBBIO CO
107. MARINELLI AUGUSTA	CANZANO TE
108. CERATI MONICA	PARMA PR
109. DADOMO DANIELA	FIORENZUOLA D'ARDA PC
110. GUAZZONE MARIA AGNESE	ROMA RM
111. MAESTRI ELISA	BERRA FE
112. BUFFAGNI MONICA	ROTEGLIA RE
113. UCCHEDDU MAFALDA	SILIQUA CA
114. SANSOLINO ELISA	SASSO MARCONI BO
115. SASSI MARINELLA	SAN PIETRO IN VINCOLI RA
116. SANTOMAURO SONIA	ROCCA D'ASPIDE SA
117. DE ROBERTIS ANNA MARIA	PESCARA PE
118. DE VERGILIO STEFANIA	MILANO MI
119. CIRIACO MARIA ROSARIA	REGGIO EMILIA RE
120. ARTUSI MARIA	VILLAFRANCA PADOVANA PD
121. BASSI CHIARA	UDINE UD
122. TASSONE ELEONORA	COGLIATE MI
123. TEMPESTA ANNA	SANNICOLA LE
124. COSTANZO ANTONIETTA	CORENO AUSONIO FE
125. MARCHET FABIANA	VITERBO VT
126. BOTTACIN MIRELLA	SAN FRE' CN
127. ROSSETTINI KATIA	ARZIGNANO VI
128. DE LORENZI CATIA	CASTROCARO TERME FC
129. MASSARO BENITO	FOGGIA FG
130. FIERRO ELISABETTA	CORMONS GO
131. PETRINI LAURA	MONDAVIO PV
132. GIRAU CATERINA	CATANIA CT
133. MANGANO CARMELA	BENEVENTO BN
134. GRIFFINI ILARIA	MAIRAGO LO
135. SIMONI FEDERICA	POLVERARA PD
136. DALDOS DOLORES	SELVINO BG
137. PIRARBA CLELIA	LAMPORO VC
138. LA ROTONDA MARINA	LATINA LT
139. LUNESU LOREDANA	LAERRU SS
140. BIADAIOLI SEFORA	COTIGNOLA RA

inAgenda

Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

dal 31 gennaio al 2 febbraio

29 30 31 1 2 3 4
M G V S D L M

Identità Golose 2010: la guida, il congresso e il lusso della semplicità

Dal 31 gennaio al 2 febbraio 2010, presso il Milano Convention Centre, in via Gattamelata, si svolgerà il Congresso di cucina e pasticceria d'autore, con un tema chiaro e profondo: il lusso della semplicità. La nuova frontiera della magnificenza non è più legata all'uso di piatti e ingredienti costosi e rari, bensì all'uso sapiente di materie, anche semplici, ma sempre di qualità. Il nuovo lusso pone sempre più attenzione alla qualità e alla salubrità della vita in ogni suo aspetto, per contrastare l'idea che le condizioni economiche più anguste createsi negli ultimi tempi, spingano diverse persone a confondere un pasto da pochi euro con la buona tavola. Non ultima si sottolinea l'attenzione all'uso di materie prime eticamente sostenibili, contro l'abuso e gli sprechi eco-incompatibili.

Per informazioni: www.identitagolose.it

Il concorso più dolce

Con Zefiro di Eridania, lo zucchero di alta qualità immediatamente solubile, che appaga, oltre al gusto, anche la vista, perché è più bianco e luminoso, vinci Vienna e il libro "Dolci in Festa". Parte il concorso a premi "Vinci con Zefiro" indetto da Eridania, che mette in palio 10 viaggi per due persone nella capitale più dolce d'Europa e 300 copie del libro di ricette "Dolci in Festa" firmato Eridania. Il termine di scadenza è previsto per il 31 marzo 2010 e partecipare è facile: basta raccogliere tre tagliandi con la prova d'acquisto Concorso Zefiro Vienna e inviarle per posta o via internet.

Per maggiori informazioni visitate il sito www.eridania.it

Flos Olei 2010: i migliori extravergini dell'anno

Sono stati consegnati i premi **"The Best 20"** dalla guida Flos Olei, l'unica guida dedicata agli oli extravergini di tutti i continenti.

E' stato ribadito il ruolo leader dell'Italia nel settore con nove etichette e il riconoscimento del miglior frantoio, il toscano Frantoio Franci di Castel del Piano, e del miglior olio extravergine d'oliva, il siciliano dei Frantoi Cutrera di Chiaromonte Gulfi (Ragusa).

Emergono tuttavia con sempre maggiore decisione anche paesi stranieri, quali la Spagna, che si è aggiudicata ben cinque etichette, il Cile, la Croazia, la Francia e il Portogallo. La guida costituisce un punto di riferimento per tutti coloro che operano nel settore e non, costituendo un supporto indispensabile per scegliere con tranquillità i migliori oli extravergini del mondo.

11 febbraio

"Girogustando"

Da febbraio riparte "Girogustando": i cuochi d'Italia, - e non solo - s'incontrano a Siena. Le diciotto serate vedranno, come di consueto, due chef protagonisti per sera, in due stagioni dell'anno, per due volte a settimana.

Torna così la manifestazione ideata da Confesercenti Siena per far incontrare i cuochi senesi con colleghi provenienti dalle altre regioni italiane, presentando al pubblico menu "a quattro mani". La manifestazione partirà l'11 febbraio, dal cuore del centro di Siena dove il "Casato Enoristorante" ospiterà lo staff stellato del ristorante "La Parolina" di Viterbo, per una serata intitolata "Una stella in Piazza". Più tardi, il 4 novembre, la manifestazione tornerà ancora nel capoluogo senese, dove l'"Oste Mezzo" s'incontrerà con il ristorante palermitano "Vinvito".

Nel mezzo tanti altri appuntamenti con l'Isola del Giglio, Bergamo, Brindisi, e due guest stars d'oltreconfine: direttamente dall'est dell'Europa, anche due ristoranti Budapest e Lipsia.

Gli incontri gastronomici saranno allietati da intrattenimenti creativi, quali letture animate, esibizioni musicali, vignette e tanto altro ancora.

Dettagli, immagini e retroscena delle serate saranno presenti anche su Internet, all'indirizzo www.girogustando.tv

Per conoscere il calendario completo dell'iniziativa contattate lo 0577/25 22 37.

dal 13 al 21 febbraio

11 12 13 21 22 23
G V S D L M

Grandi sorprese a MODENANTIQUARIA

Un momento della passata edizione.

Dal 13 al 21 febbraio 2010 a "Unica-Modenantiquaria" si possono trovare sia i tesori del passato da tutto il mondo, quali dipinti antichi, mobili dal '500 allo stile Decò, ceramiche e maioliche, gioielli, orologi, tappeti, antiquariato orientale, precolombiano e africano, sia i tesori dell'alta cucina, rigorosamente "made in Modena". La manifestazione anche quest'anno propone una collaborazione esclusiva con Massimo Bottura, lo chef modenese patron del ristorante "Osteria Francescana" che si fregia di 2 stelle Michelin, riconfermato tra i quattro migliori ristoranti d'Italia dalla Guida 2010 de "L'Espresso". Bottura curerà tutta la ristorazione interna alla fiera, all'insegna di prodotti di qualità tipici del territorio.
Lo chef chiamerà anche altri colleghi "stellati" per diversi appuntamenti con l'alta cucina al ristorante gastronomico "Art&Food". Sarà l'occasione perfetta per gustare l'aceto balsamico tradizionale, i tortellini e lo zampone serviti secondo le "direttive" di uno degli chef più importanti d'Italia. **Per informazioni: www.modenantiquaria.it**

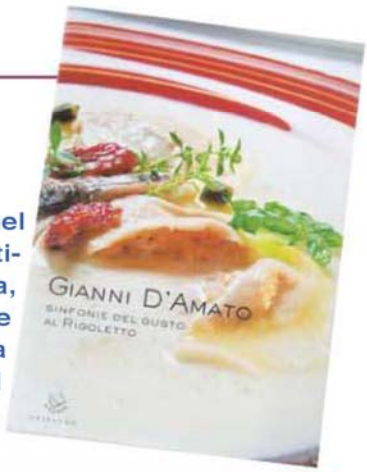
Esterno ed interno dell'Hotel Villa Condulmer.

Un romantico carnevale a due passi da Venezia.

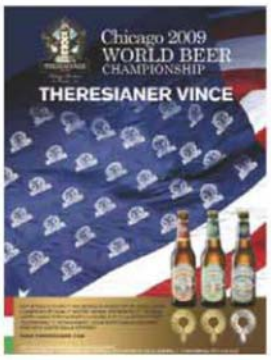
In un ambiente raffinato ed esclusivo, l'Hotel Villa Condulmer, potrete scegliere di trascorrere il fine settimana di San Valentino più romantico, per coccolarvi insieme alla persona amata.
La serata del 13 febbraio sarà memorabile per tutte le coppie che potranno godersi una cena romantica ed afrodisiaca a lume di candela, nell'intimità della propria camera.
Il giorno di San Valentino si potrà trascorrere nella magica Venezia immersi nella pazza atmosfera del Carnevale, tra le maschere più affascinanti e famose del mondo.
Per maggiori informazioni sul pacchetto proposto dall'Hotel: tel.041 5972700, www.hotel-villacondulmer.it

Gianni D'Amato: "Sinfonie del Gusto al Rigoletto",

Edizioni Gribaudo



Si realizza con questo libro il sogno del famoso chef di lasciare un segno nel tempo del suo stile e della sua arte. Conosciamo così da vicino l'uomo e l'artista, la sua famiglia e l'ambiente che, condividendo le esperienze con Fulvia, inseparabile compagna della sua vita, è venuto, via via, creando con passione e fantasia fino al completamento di una Locanda esclusiva, il Rigoletto, una villa del Settecento, nel cuore di Reggiolo. Qui la creatività si fa arte e i sapori del territorio emiliano, già così ricchi e corposi, sotto il tocco sapiente dello chef, acquistano profumi e consistenze indimenticabili.



Birra Theresianer, la migliore birra al mondo

Conquista due medaglie d'oro e una d'argento al "World Beer Championship" edizione 2009, la competizione più nota organizzata dagli States a livello internazionale. Per garantire un giudizio imparziale sulle birre, le degustazioni vengono effettuate alla cieca da giudici specializzati. La birra Theresianer è nata dieci anni fa da un progetto che ha inteso unire la tradizione artigianale e l'ottica industriale di un prodotto di assoluta qualità. Affidare la birra alle cure dei migliori mastri birrai, nel rispetto delle antiche esperienze e sfruttare le moderne tecnologie consente di conservare tutta la naturalità del prodotto. Il risultato è una grande birra che ha ottenuto già più di un riconoscimento in diversi concorsi internazionali nei passati 2005 e 2006.

CANDY GRUOP PRESENTA I RISULTATI PIÙ AVANZATI DELLA SUA RICERCA PER IL RISPARMIO DELL'ENERGIA

Per risparmiare energia e ridurre l'effetto serra, la Candy Group punta sull'azione del sole, che tramite celle fotovoltaiche alimenta parzialmente il display e riduce i consumi in stand-by dei frigoriferi e dei forni da incasso. Se tutti i frigoriferi fossero ecologici come quelli qui studiati e presentati, si dimezzerebbero i consumi complessivi dei frigoriferi ed evitati milioni di tonnellate di CO_2. Tutto il Gruppo è impegnato a realizzare elettrodomestici applicando il concetto dinamico " Planet Care", per la massima efficienza e la salvaguardia dell'ambiente, bene comune dell'umanità.
Per info: www.candy-group.com

dal 21 al 22 febbraio

18 G · 19 V · 20 S · 21 D · 22 L · 23 M · 24 M

Vini ad Arte 2010: alla scoperta del Sangiovese di Romagna

CONVITO DI ROMAGNA
LA TERRA DEL SANGIOVESE

Tra le ceramiche di Faenza il 21 e 22 febbraio 2010 la manifestazione Vini ad Arte si impegna a far conoscere sempre meglio al grande pubblico e ai mass media il Sangiovese, un vitigno ancora tutto da scoprire. Per l'occasione un'ampia selezione delle migliori aziende del territorio interloquiranno con la mostra delle Ceramiche Faentine, ospitate nel Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza, in un originale connubio di enologia con un' eccellenza della terra romagnola. Sarà un modo simpatico di conoscere un territorio ricco di giacimenti golosi, bellezze paesaggistiche ed artistiche; di assaggiare i molti vini presenti e di partecipre alle visite guidate al museo. Si potranno apprezzare anche le golosità locali: salumi , formaggi e piatti della tradizione locale. ***Infoline: tel. 338 8012383***

Un momento di degustazione.

dal 26 al 28 febbraio

24 M · 25 G · 26 V · 27 S · 28 D · 1 L · 2 M

Artigiana Italiana

Maestri all'opera

Dal 26 al 28 febbraio 2010 ritorna a ModenaFiere Artigiana Italiana, il Salone annuale dedicato all'eccellenza artigianale italiana.
Giunto alla 3° edizione, amplia la superficie espositiva con aree riservate all'artigianato tradizionale e artistico, all'artigianato per parchi e giardini, ai prodotti tipici e all'enogastronomia con una selezione di maestri e botteghe provenienti da tutta Italia.

La mostra mercato proporrà abiti, accessori, arredi, quadri, specchi, tessuti, ricami, ceramiche, argenti e gioielli che si alterneranno a chicche enogastronomiche e prodotti tipici nel percorso espositivo di Artigiana Italiana.
Con Artigiana Italiana riscoprirete il piacere di ammirare o, perché no, di gustare i prodotti "made in Italy".

Per informazioni: www.artigianaitaliana.it

dal 1 al 3 marzo

27 S · 28 D · 1 L · 2 M · 3 M · 4 G · 5 V

Gusto in Scena

1 – 3 marzo 2010, Molino Stucky Hilton – Venezia

GUSTO in SCENA

Rivive a Venezia per tre giorni un'unica location per tre eventi straordinari. Ideata dal giornalista Marcello Coronini la manifestazione propone tre eventi.

Chef e creazioni della passata edizione.

- **Chef in Concerto, il congresso dei grandi cuochi che allestiranno piatti preparati con prodotti, tecniche e cotture del loro territorio e manicaretti rari e golosi.**
- **Seduzioni di Gola, la selezione di prodotti gastronomici di tutta Italia.**
- **I Magnifici Vini, rassegna di circa cento cantine italiane, che inviterà oltre dieci cantine austriache e una selezione di importanti produttori sloveni.**

Quest'ultima manifestazione, Cento Cantine, vuole riscoprire e rivivere lo spirito della Mitteleuropa, con la collaborazione di Austria Wine Marketing, per diventare un evento culturale di riferimento per l'Europa. Saranno degustati circa 400 vini messi a confronto, vini italiani, austriaci e sloveni, classificati come Montagna, Mare, Pianura e Collina.
Si potrà capire come un diverso ambiente influenzi il vino insieme con le diversità originate dalla storia e dalla tradizione del territorio.
Durante le tre giornate gli operatori del settore, giornalisti e appassionati potranno riscoprire i vini della Mitteleuropa attraverso l'incontro coi produttori e degustazioni speciali. I Magnifici Vini si sposeranno con Chef in Concerto, in quanto ad ogni piatto presentato gli chef relatori e Marcello Coronini suggeriranno l'abbinamento con uno dei vini presenti.

Gusto in Scena propone poi, nell'ambito di Chef in Concerto, un congresso in cui discutere sull'identità della cucina italiana. Coronini dà una sua definizione, classificando la Cucina Italiana come la "capacità degli chef di interpretare con creatività la grande varietà delle materie prime che rendono l'Italia un paese unico". I grandi cuochi presenti saranno invitati a dare una loro definizione.
Informazioni per il pubblico su www.gustoinscena.it

Children's Tour

Un piccolo cuoco all'opera.

Ritorna a ModenaFiere il salone delle vacanze 0-14. Sono infatti sempre di più i piccoli turisti (bambini e ragazzi), che viaggiano da soli, senza mamma e papà. A tutti loro è dedicata questa manifestazione in programma dal 19 al 21 marzo dove si parlerà di vacanze per i più piccoli, di turismo formato famiglia e di turismo scolastico con molte proposte e per tutte le tasche. I genitori potranno incontrare direttamente località turistiche, villaggi e strutture ricettive, parchi tematici, campi sportivi e centri per le vacanze studio, fattorie didattiche e percorsi naturalistici che hanno dato vita a servizi adatti a bambini e ragazzi da 0-14 anni. Per i piccoli protagonisti il salone ha predisposto numerose attività di intrattenimento e uno spazio bimbi dove sarà piacevole sperimentare un "assaggio" delle vacanze pensate appositamente per loro, attraverso laboratori creativi, spettacoli, scoprendo l'avventura e nuovi sport con percorsi a tema e simulazioni.

Per informazioni: www.childrenstour.it

E' successo — 10 novembre 2009

La cucina italiana davanti al mondo islamico: con Nicola Batavia

Lo chef Nicola Batavia con alcune partecipanti.

Il 10 novembre lo chef Nicola Batavia ha tenuto un masterclass di cucina teorico-sociale presso la Quatar University di Doha, una delle più prestigiose università del Golfo Persico. Batavia ha condotto una platea di sole donne in burka attraverso un viaggio nel mondo della tavola intesa come luogo di condivisione, incontri, feste tra amici, pranzi d'affari e momenti romantici capaci di abbattere le divisioni, le barriere e di facilitare il dialogo e stimolare l'apertura. Oltre a questo, lo chef è intervenuto su cibo e benessere, sulla dieta mediterranea e sulla cucina come gioco, perché, per l'estroso ed eclettico chef, mangiare è anche divertimento.

E' successo — 16 novembre 2009

Campionato di Cucina Contadina, Arezzo

Piatti della tradizione rurale.

I piatti della tradizione rurale sono stati i protagonisti della settima edizione di Agrie Tour, il salone nazionale dell'agriturismo in corso fino a domenica 16 novembre, ad Arezzo. La cucina contadina con piatti in via di estinzione, quasi introvabili nelle cucine italiane, sono salvi grazie all'impegno degli agriturismo italiani: l'agnellone di Laticauda alla Bucecca, il pane sotto alla Codra di intestini non sono che un esempio di piatti che esistono da secoli e che esprimono la cultura, la storia e le tradizioni dei contadini. E' stata la Sicilia con la sfoglia di stagione, dell'agriturismo Le Querce di Cota (Enna), un primo piatto a base di pasta fresca fatta a mano, ad aggiudicarsi il premio per il Piatto Forte del Campionato; altre menzioni sono andate anche all'agriturismo Rincher di Ronceglio Terme (Tn), alla Fattoria Le Rocche di Arezzo e all'Agritur Fior di Bosco di Trento.

Corsi & Scuole

ISTITUTO ETOILE

- Cucina salutistica naturale: speciale carne e pesce **8-9-10 febbraio**
- Cucina creativa mista **22-23-24 febbraio**
- Basi della pasta lievitata a lievito naturale **1-2-3 marzo**
- Cucina alta ristorazione **1-2-3 marzo**
- Cucina speciale carni, tecniche di lavorazione e cottura **1-2-3 marzo**
- Forme in cioccolato, speciale Pasqua **1-2-3 marzo**
- Cucina creativa pesci, crostacei e molluschi **8-9-10 marzo**
- Pasticceria mignon **22-23-24 marzo**

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE)
tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

CASTALIMENTI

- Antipasti e primi piatti **1 e 2 febbraio**
- la cucina della carne e della selvaggina **22-23-24 febbraio**
- il crudo di carne e di pesce **3-4 marzo**
- colombe e prodotti con lievito naturale **8-9-10 febbraio**

Per informazioni: Castalimenti, Brescia
tel. 030/2350076
www.castalimenti.com

PRIMA SCUOLA PER SCULTURE IN PANE

- Corso per la realizzazione di sculture in pane **1-2-3, 8-9-10, 15-16-17, 22-23-24 febbraio 1-2-3, 8-9-10, 15-16-17, 22-23-24, 29-30-31 marzo**

Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO),
tel. 0541/818382, www.scultureinpane.it

A TAVOLA CON LO CHEF

- Piatti di carne **1 febbraio**
- Menù vegetariani **8 febbraio**
- La pasticceria salata **18 febbraio**
- le paste fresche **22 febbraio**
- I fritti **15 marzo**
- la cucina dell'immaginario **22 marzo**
- la cucina della Parolina **1 marzo**

Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO),
tel. 0541/818382, www.scultureinpane.it

più CUCINA

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa 133,
41126 - Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piucucina.it
www.piudolci.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Daniela Peli

CAPO REDATTORE
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

REDAZIONE
Francesca Ferrari
Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

GRAFICA
Elena Bertacchini
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

CONSULENZA GASTRONOMICA E REALIZZAZIONE RICETTE
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino
Chef Filippo Artioli

FOTOGRAFIE
Sandro Goldoni

HANNO COLLABORATO
Davide Falcioni

RESPONSABILE PUBBLICITÀ
Silvana Carbone, tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

UFFICIO ABBONAMENTI
Sandra Cavazzuti (responsabile),
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo
Milano, tel. 02/660301
telefax 02/66030320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola, 18 - 20092
Cinisello Balsamo Milano, tel. 02/66030400
fax 02/66300269 e-mail: sies@siesnet.it

CARTA
Cartiere Burgo spa

FOTOLITO
Vaccari Zincografica,
Modena, tel. 059/330540

STAMPA
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1471
del 04/05/1999 - ISSN 1128-6970

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò EDITRICE

E' successo

Terra Madre Day in Emilia Romagna

Il 10 dicembre 2009 in tutto il mondo si è tenuta la prima edizione del Terra Madre Day, una giornata di festa per tutti gli aderenti alla rete, soci, produttori, comunità del cibo, cuochi, accademici, giovani e musicisti. L'occasione è stata offerta dai vent'anni della nascita di Slow Food Internazionale. Centinaia di appuntamenti in 150 paesi del mondo hanno coinvolto oltre 2000 comunità del cibo e 100 mila soci nella celebrazione del cibo buono, pulito e giusto, con picnic, cene, proiezioni di film e concerti, visite ai produttori, campagne di sensibilizzazione, attività di educazione alimentare e del gusto. Punti irrinunciabili della filosofia di Slow Food per la Giornata della Terra Madre sono il "mangiare locale", con il diritto di tutte le comunità a rivendicare l'accesso al cibo di qualità; il salvaguardare la biodiversità agricola e alimentare e la produzione alimentare su piccola scala, basata sulle comunità locali che conservano saperi e tradizioni capaci di indirizzarci verso un futuro migliore.
Per saperne di più su Slow Food: www.slowfood.it

E' successo

21 dicembre 2009

Nella Vetrina Toscana brilla il Vino Nobile di Montepulciano

Una degustazione del Nobile di Montepulciano.

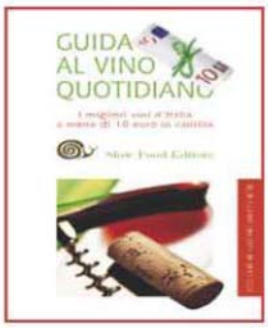
I dati turistici relativi all'anno appena trascorso sottolineano con piacere e orgoglio la buona performance ottenuta dal Nobile di Montepulciano che resta uno degli elementi di traino per l'economia della cittadina e dell'intera Toscana. Il vino ha brillato particolarmente nell'esposizione di una prestigiosa gioielleria di Ponte Vecchio, nel cuore di Firenze. L'iniziativa ha unito due eccellenze toscane: l'enogastronomia e la moda. Dal punto di vista dell'immagine e della promozione ha avuto un peso notevole la lavorazione del film "New moon", che ha richiamato migliaia di fans e appassionati della saga di Twillight che hanno affollato i vari agriturismi della zona.

Anche per il Natale a Montepulciano, dal 4 dicembre fino al 6 gennaio 2010, nella Piazza Grande, la Strada del Vino Nobile ha organizzato il Natale alle Logge, il mercatino natalizio con l'enoteca del Consorzio del Vino Nobile.

Diventa FAn di più CUCINA

Care amici e amiche, anche più CUCINA è su Facebook, il punto di incontro di tutti voi che potrete conoscervi, scambiarvi opinioni e chiederci consigli sui vostri piatti preferiti. Sarà un modo piacevole e divertente per scambiare due chiacchiere in compagnia del vostro amico fidato e alleato più CUCINA, che vi aiuterà ad ottenere grandi successi ai fornelli.

Guida al Vino Quotidiano 2010 i migliori vini d'Italia a meno di 10 euro in cantina



La guida al vino quotidiano, di Slow Food editore, punta l'attenzione sui vini che accorpano le caratteristiche della qualità e del prezzo ragionevole. L'andamento del 2009 ha mostrato un calo delle vendite al dettaglio di questi tipi di vini e, in contemporanea, un aumento di vendite per i vini doc e docg: ciò sta a dimostrare che, in tempi di crisi, il consumatore italiano punta su vini di maggiore qualità. La guida, per salvaguardare anche la remunerazione dei produttori, intende indirizzare il lettore a cercare i propri vini direttamente dai produttori stessi, visitando le aziende. Sono state segnalate 1700 aziende, indicando per ognuna fino a tre vini con un rapporto molto favorevole qualità/prezzo. Il Piemonte ha ottenuto il massimo riconoscimento con 59 etichette segnalate, seguito dalla Toscana e dal Veneto.

L'Emilia Romagna ha ricevuto le seguenti 13 etichette segnalate:

- Colli Piacentini Gutturnio Frizzante 2008 – Baraccone
- Colli Bolognesi Pignoletto Classico Sassobacco 2008 – Cinti
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco 2008 – Corte Manzini
- Reggiano Lambrusco Concerto 2008 – Ermete Medici & Figli
- Sangiovese di Romagna Superiore Torre di Ceparano 2006 – Fattoria Zerbina
- Lambrusco di Sorbara Leclisse – Gianfranco Paltrinieri
- Colli Piacentini Gutturnio Frizzante 2008 – Marengoni
- Sangiovese di Romagna Superiore Prugneto 2008 – Poderi dal Nespoli
- Sangiovese di Romagna Superiore Ravaldo 2008 – Stefano Berti
- Sangiovese di Romagna Superiore Beato Enrico 2008 – Tenuta Santini
- Sangiovese di Romagna Superiore Petrignone Riserva 2006 – Tre Monti
- Colli Bolognesi Pignoletto Superiore 2008 – Vallona
- Sangiovese di Romagna Superiore I Probi di Papiano Riserva 2006 – Villa Papiano

indirizzi

Si ringrazia la Baldassare Agnelli Professional Cooking per gli strumenti di cottura.

- Bormioli Rocco: , tel. 0524/5111, www.bormiolirocco.com
- Caleca: , Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- Ceramica Artistica Solimene Vincenzo: tel. 089/210243, www.ceramicasolimene.it
- Excelsa di Bergamaschi&Vimercati: tel. 02/96752031, www.excelsa.it
- Fasano: tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- IVV: tel. 055/944444, www.ivvnet.it
- Linum Italy, Concetti e Design: tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Modigliani: tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Nuova R2S: tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Tognana Porcellane: tel. 0422/6721, www.tognanaporcellane.it
- Tupperware: www.tupperware.it
- Villa d'Este: tel. 0774/502249, www.villa-deste.it
- Wald: tel. 075/919621, www.wald.it
- Zafferano: tel. 0422/470344, www.zafferanoitalia.com

Prossimamente

Più CUCINA n. 56 sarà in edicola il 26 Marzo

Bentornata Pasqua!
Il menù all'insegna della tradizione.

Piatti rustici
Matrimoni sempre perfetti.

Primi piatti
Quando il formato è speciale.

Picnic
Stuzzicanti sfiziosità per far festa all'aria aperta.

Secondi piatti
L'insolita bistecca

Contorni
Intramontabili patate.

Pesce
Trancetti e bocconcini per tutti i gusti.

Il momento dolce
I dolci di casa per le feste.

In più:

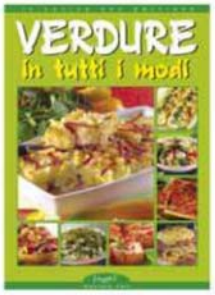
- In cucina con lo Chef
- Gli abbinamenti con i vini
- L'Agenda del mese

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

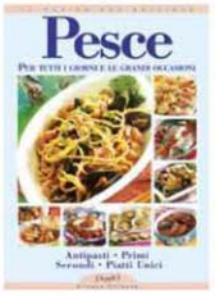
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€7,90

PIZZE: CALZONI, PANI, FOCACCE FARCITE
€7,90



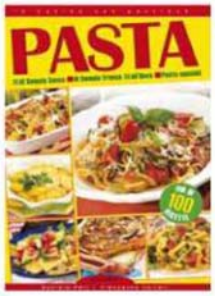
VERDURE IN TUTTI I MODI
€8,90

PANE: PANI FARCITI, PANINI, TRAMEZZINI
€8,90



PESCE PER TUTTI I GIORNI E LE GRANDI OCCASIONI
€8,90

SECONDI PIATTI: FACILI, ECONOMICI, VELOCI
€8,90



PASTA: SEMOLA SECCA, SEMOLA FRESCA, ALL'UOVO, SPECIALE
€8,90

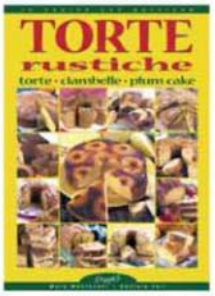
SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

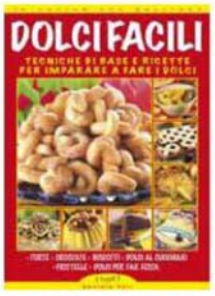
DOLCI PIÙ BUONI D'ITALIA
€8,90

DOLCI PIÙ BUONI DEL MONDO
€8,90

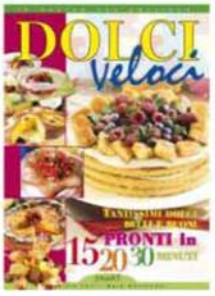


TORTE RUSTICHE: TORTE, CIAMBELLE, PLUM CAKE
€7,90

FRITTELLE DOLCI E SALATE
€8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI IN 15,20,30 MINUTI
€8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€8,90

GUIDA ALLA DECORAZIONE VOL.2: tecniche e consigli per l'uso della sac à poche
€9,50

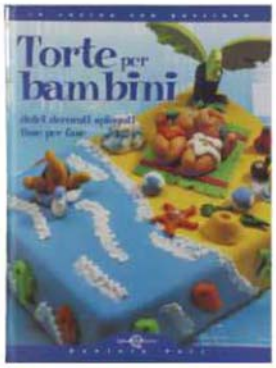
Finalmente i pratici cofanetti per raccogliere la collana IN CUCINA CON PASSIONE

OGNI COFANETTO COSTA SOLO € 3,50

TORTE DECORATE DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€14,50

TORTE DECORATE PER COMPLEANNI E FESTE SPIRITOSE
€14,50

BISCOTTI PER LE FESTE: S.VALENTINO, PASQUA, MAMMA & PAPÀ, HALLOWEEN
€14,50



TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€ 20,15

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini"** € **20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2"** € **9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro"** € **5,00** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2"** € **14,50** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO CONTATTARCI TELEFONICAMENTE O UTILIZZARE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

- SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO VIENE EFFETTUATO CON CARTA DI CREDITO
- NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su CCP n° 18143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € ..... (allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

_____

Abbonati subito!

Utilizza questa pagina per richiedere l'abbonamento tramite posta o mezzo fax a:

Quadò Editrice s.r.l. via Cesare Della Chiesa,133
41126 Modena (MO), fax 059/821977
per INFO tel. 059/821945

Abbonarsi conviene!
Con soli € 14,60 riceverai comodamente a casa 6 numeri di più CUCINA

SE VUOI AVERE ANCHE IL FANTASTICO STAMPO A FIORE SILIKOMART L'ABBONAMENTO TI COSTERÀ SOLO € 17,10

€ 14,60

DA OGGI ANCHE IL PRATICO COFANETTO a soli €3,50 cad

Per gli amanti della pizza

1 euro 4,10 | 5 euro 4,10 | 11 euro 4,10 | 17 euro 4,10

43 euro 4,10 | 44 euro 4,10 | 45 euro 4,10 | 46 euro 4,10

47 euro 4,10 | 48 euro 4,10 | 49 euro 4,10 | 50 euro 4,10

51 euro 4,10 | 52 euro 4,10 | 53 euro 4,10 | 54 euro 4,10

PUOI COMPRARE ANCHE on line!
www.piuquado.com
CLICCA QUI! compra online

Barrare con una crocetta il numero della rivista scelta e compilare il tagliando qui sotto.

Per acquistare l'abbonamento o gli arretrati

❒ Abbonamento a 6 numeri con regalo 17,10 € dal mese di .....

❒ Abbonamento a 6 numeri senza regalo 14,60 € dal mese di .....

❒ Abbonamento a sei numeri estero + regalo 32,00 € dal mese di .....

❒ Arretrati 4,10 € cadauno N°..... ....

(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ Acquisto n. ..... cofanetti riviste € **3,50** cadauno comprese spese di spedizione

❒ Acquisto n. 5 cofanetti riviste € **14,00** anzichè € **17,50**

(il 5° cofanetto è in omaggio!) comprese spese di spedizione

Cognome ..... **Nome** .....

età .....**via** ..... **n°**.....

città ..... **Prov**.....**cap**.....

tel .....**mail** .....

Attività .....

Desidero ricevere fattura: P.iva .....

Codice fiscale (obbligatorio per fatturazione).....

Scrivo qui i dati della persona a cui regalo l'abbonamento, gli arretrati o il cofanetto:

Cognome..... Nome .....

età ..... via .....n°.....tel.....

città ..... Prov..... cap.....

Scelgo di pagare tramite:

❒ Versamento su CCP n° 18143412

intestato a Quadò Editrice - Modena €.....

(allego fotocopia versamento)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €.....

intestato a Quadò Editrice

Per pagamenti con carta di credito contattaci telefonicamente o utilizza il sito www.piuquado.com sezione compra online. Non si effettuano spedizioni in contrassegno. Si accettano ordini telefonici solo se il pagamento avverrà con carta di credito. L'abbonamento viene messo in corso dal 1° numero raggiungibile.

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali	SI ❒	NO ❒
2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato	SI ❒	NO ❒
3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali	SI ❒	NO ❒

Firma per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

.....

in edicola

Trionfa la dolcezza

RIUNIONE. QUALITÀ A VISTA D'OCCHIO.

La Boutique Creativa

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI

VIA MARCONI, 2 - 16030 AVEGNO (GE) - TEL. 0185.79043 - FAX 0185.799025

WWW.LARIUNIONE.IT - EMAIL: INFORMAZIONI@LARIUNIONE.IT